



POWERLEES® LIFE

Препарат полученный из клеток дрожжей, богатый восстанавливающими соединениями (включая глутатион); сохраняет и освежает вина во время выдержки.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

POWERLEES® LIFE - это препарат, полученный на 100% из инактивированных дрожжей, богатых восстанавливающими соединениями. Влияние данного препарата на защиту вина от преждевременного окисления, подтверждено программой R&D по изучению альтернатив SO_2 для защиты вин во время выдержки.

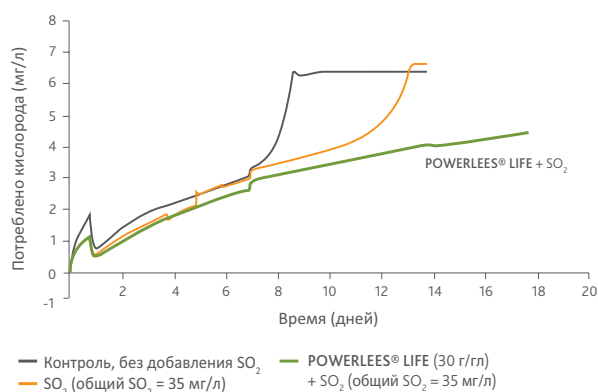
Благодаря уникальному составу, **POWERLEES® LIFE**:

- Защищает вина от окисления во время выдержки, с добавлением сульфитов или без них.
- Снижает потребление кислорода.
- Освежает ароматический потенциал уже окисленных вин.
- Предотвращает преждевременное старение вин.

Благодаря эффективному действию против окисления, **POWERLEES® LIFE** способствует повышению потенциала выдержки вин.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Кинетика потребления кислорода в белом вине без добавления сульфитов при добавлении кислорода 8 мг/л.
- **POWERLEES® LIFE** снижает скорость потребления кислорода в вине и усиливает защиту при использовании в комбинации с SO_2 .

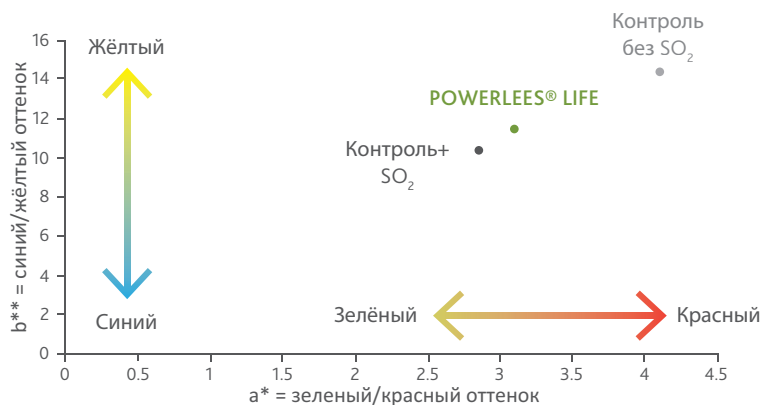


Кинетика потребления кислорода в белом вине без добавления сульфитов при добавлении кислорода 8 мг/л. **POWERLEES® LIFE** снижает скорость потребления кислорода в вине и усиливает защиту при использовании в комбинации с SO_2 .

Сенсорный профиль Каберне Совиньон с добавлением и без добавления **POWERLEES® LIFE** 10 г/г спустя 1 год выдержки. **POWERLEES® LIFE** заметно снижает окисленные ноты вина, добавляет свежести и способствует более интенсивному, свежему, фруктовому стилю.

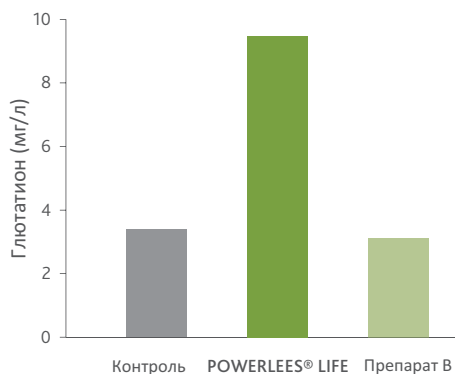


- Изменение цвета в белом вине сатурированном кислородом 8 мг/л. Измерение после потребления кислорода в 3 образцах: Контроль засульфитированный до 35 мг/л SO₂; Контроль без добавления SO₂; Контроль с **POWERLEES® LIFE** 30 г/г.



Несульфитированный контроль имеет значительно более глубокий желтый / красный цвет, в то время как сульфитированное вино и вино, обработанное **POWERLEES® LIFE**, остаются близкими по цвету к контролю.
Ссылка: CIELab.

- Концентрация GSH при различных обработках: контроль; вино, обработанное **POWERLEES® LIFE** 30 г/г; Препарат В (препарат для аналогичного применения) 30 г/г.



Анализ после потребления 4 мг/л O₂ растворённого в вине.
POWERLEES® LIFE высвобождает глутатион в вине и сохраняет изначально присутствующий глутатион.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 7	Кишечная палочка (/г) отсутствует
Нерастворимые вещества (%) > 60	Сальмонелла (/25 г) отсутствует
Дрожжи (КОЕ/г) < 10 ²	Свинец (ppm) < 2
Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10 ³	Мышьяк (ppm) < 3
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) < 10 ³	Ртуть (ppm) < 1
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) < 10 ³	Кадмий (ppm) < 1
Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10 ²	

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- **POWERLEES® LIFE** применяется в вине после брожения. Может применяться один или более раз во время выдержки.
- **POWERLEES® LIFE** может применяться до снятия с осадка и/или переливки, для защиты вина от окисления во время этих операций.
- **POWERLEES® LIFE** действует в синергии с SO₂, рекомендован в стратегии снижения используемых доз серы.

ПРИМЕНЕНИЕ

Перед применением растворите **POWERLEES® LIFE** в 5 - 10 кратном объеме воды или вина. После добавления хорошо перемешайте вино, чтобы обеспечить необходимую защиту.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Оптимальный срок применения: 3 года.
- Не используйте открытые упаковки.

ДОЗИРОВКА

- 10 - 40 г/гл.
 - * 10 - 30 г/гл для красных вин.
 - * 10 - 40 г/гл для белых и розовых вин.

УПАКОВКА

- Пакет 1 кг – Коробка 10 кг.
- Пакет 5 кг – Коробка 10 кг.

