



# POWERLEES® *Rouge*

Препарат из инактивированных дрожжей и бета-глюканазы, предназначенный для улучшения органолептических характеристик вина, начиная со стадии алкогольного брожения.

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

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Благодаря своему уникальному составу **POWERLEES® *Rouge*** привносит:

- Инактивированные дрожжи с особо высоким содержанием полезных соединений, таких как маннопротеины (стабилизирующий эффект) и мембранный белок Hsp12 (источник сладкого пептида).
- Бета-глюканаза ( $\beta$  1-3,  $\beta$  1-6), позволяющая ускорить экстрагирование этих составляющих и их диффузию в вине на ранних стадиях.

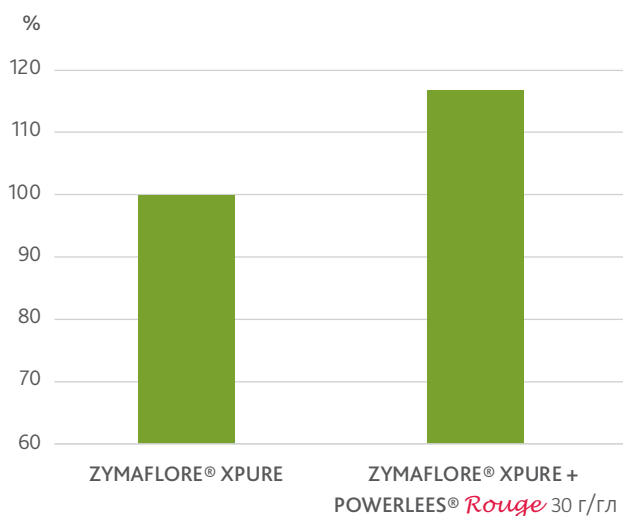
Таким образом, **POWERLEES® *Rouge***:

- Уже на стадии брожения привносит компоненты, полученные из дрожжевых клеток, и таким образом помогает придать вину мягкость и бархатистость.
- Облегчает экстрагирование соединений с высоким вкусовым потенциалом (в частности, сладкого пептида, полученного из белка Hsp12), присутствующих в клеточных оболочках инактивированных дрожжей, а также получаемых из активных дрожжей в процессе автолиза.
- Способствует стабилизации благодаря диффузии в вине фракций маннопротеинов дрожжевого происхождения.
- Облегчает фильтрацию.

Особенно подходит для обработки вин, предназначенных для быстрого потребления.

## НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Использование **POWERLEES® *Rouge*** позволяет эффективно высвободить более значительное количество сладкого пептида из Hsp12 сразу после окончания алкогольного брожения.



*Брожение в синтетической среде при 25°C. Инокуляция ZYMAFLORE® XPURE в дозировке 20 г/гл. Контроль дозировки Hsp12 с помощью HPLC, C18. Внесение препаратов в начале алкогольного брожения.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма ..... порошок

Цвет ..... светло-бежевый

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... <10

Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < 10<sup>3</sup>

Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < 10<sup>3</sup>

Бета-глюканаза (В-1,3) (Корректировка содержания с помощью мальтодекстрина) (Ед./г) ..... 100

Колиформные бактерии (КОЕ/г) ..... < 10<sup>2</sup>

Кишечная палочка (/25 г) ..... отсутствует

Стафилококк (/г) ..... отсутствует

Сальмонелла (/25 г) ..... отсутствует

Микотоксины ..... отсутствуют

Свинец (ppm) ..... < 3

Мышьяк (ppm) ..... < 3

Ртуть (ppm) ..... < 1

Кадмий (ppm) ..... < 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Винификация красных вин : **POWERLEES® Rouge** может быть добавлен сразу после загрузки винификаторов. Он может быть также внесен в сусло в процессе ремонтажа или в процессе брожения на мезге.
- В процессе выдержки: **POWERLEES® Rouge** позволяет воссоздать селективную и не вызывающую брожение биомассу, выделяемые из которой стабилизирующие и обладающие высоким вкусовым потенциалом соединения, позволяют улучшить органолептические характеристики вина и полностью раскрыть его качества.

### ДОЗИРОВКА

- От 15 до 40 г/гл в зависимости от желаемого эффекта.

## ПРИМЕНЕНИЕ

Рекомендуется растворить **POWERLEES® Rouge** в 5- 10 кратном объеме воды. После внесения гомогенизируйте в емкостях с помощью ремонтажа или с помощью батонажа, если вино находится в бочках.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

## УПАКОВКА

Пакет 1 кг. Коробка 10 кг (10 x 1 кг).

