

OENOLEES®

Posebno pripremljen proizvod na bazi ćelijskih zidova kvasca i inaktiviranih kvasaca (Patent EP 1850682) za uklanjanje polifenola odgovornih za gorčinu i trpkost

SPECIFIKACIJA:

Razvijen kao rezultat LAFFORT istraživanja na osobinama taloga kvasca i njegovog značaja u pročišćavanju vina, OENOLEES® doprinosi poboljšanju ukusa vina kroz:

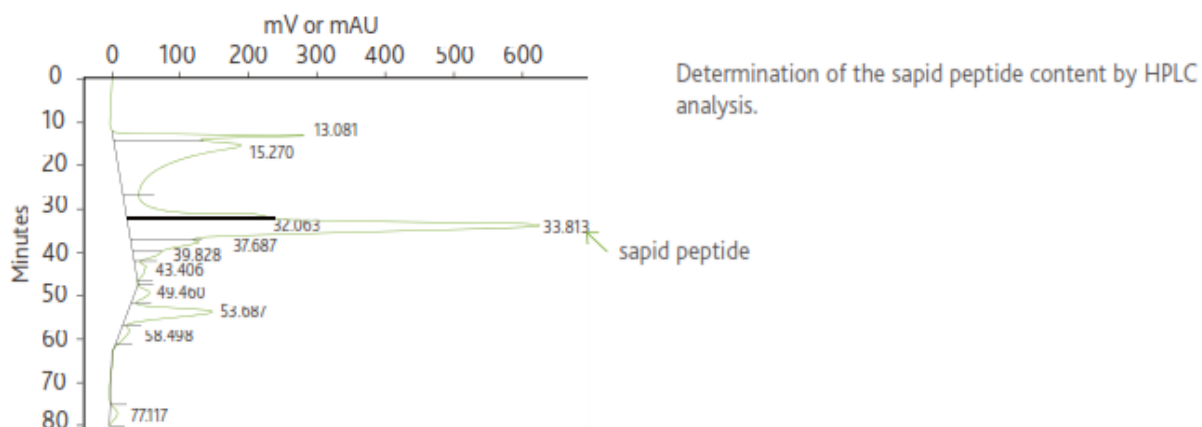
- **Umanjenje agresivnog karaktera:** OENOLEES® ćelijski zidovi uklanjaju specifične polifenole odgovorne za trpkost i gorčinu
- **Podizanje osećaja na središnjici:** OENOLEES® ima visok sadržaj posebne peptidne delove (Patent EP 1850682), prirodno oslobođene iz kvasca tokom autolize (dozrevanja na talogu). Posедуje izuzetno nizak prag osećaja (16 mg/l u poređenju sa saharozom 3 g/l)

ENOLOŠKA PRIMENA:

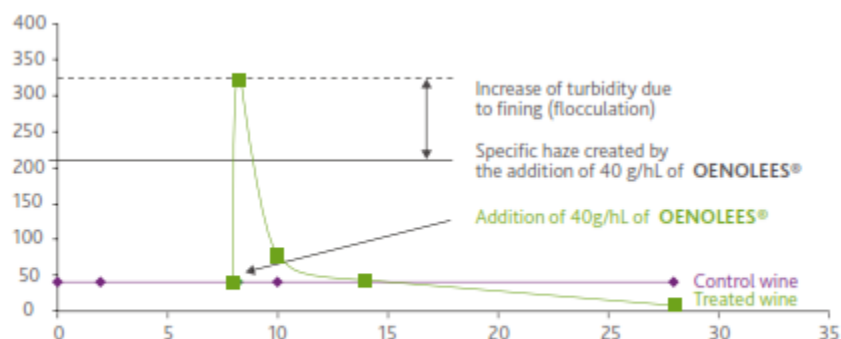
- **Tokom alkoholne fermentacije** crvenih, belih i roze vina
- **Tokom odležavanja (sa ili bez taloga)** crvenih, belih i roze vina
- **Za finalne korekcije:** OENOLEES® se može koristiti u vremenu od 4-6 nedelja
- **Inaktivisani kvasci prirodno sadrže amino-kiseline** koje učestvuju u hranivu i ne mogu se isključiti iz proračuna za korekciju azota. Tokom odležavanja, inaktivisani kvasci utiču na umanjeње sadržaja Ochratoxin-a A iz vina.

EKSPERIMENTALNI REZULTATI:

Identifikacija molekula i ciljane analitičke metode (slika 1.) omogućava optimizaciju u proizvodnji OENOLEES® i veoma bogat sadržaj sapidnih peptida (peptida koji poboljšavaju ukus).



- Uklanjanje gorčine i trpkosti prikazana kroz flokulaciju taninskih materija od momenta dodavanja OENOLEES®-a. Prikaz je dat za Cabernet Sauvignon, vrhunsko vino.



FIZIČKE OSOBINE:

Prah bele boje

HEMIJSKA ANALIZA

Vlažnost.....	< 7%	Olovo.....	< 2 ppm
Pepeo.....	5-10 g/100 g	Kadmijum.....	< 1 ppm
Azot.....	5.5-7.5 g/100 g	Živa.....	< 1 ppm
Proteini (N x 6.25).....	35-45 g/100 g	Arsen.....	< 3 ppm
Masti.....	6-9 g/100 g		
Ugljeni hidrati.....	37-48 g/100 g		
(uključujući i one iz ćelijskih zidova)			

DOZA:

20-40 g/hl, u zavisnosti od željenog učinka

Max dozvoljena doza u EU: 160 g/hl

NAČIN UPOTREBE:

Proizvod razmutiti u 5-10 puta većoj količini vode, uneti u masu i mešati prepumpavanjem (u tankovima) ili putem „battonage“ mešanja taloga (u buradima)

ČUVANJE:

Čuvati u suvom, provetrenom prostoru, bez stranih mirisa.

Rok trajanja 3 godine u originalnom pakovanju

Nakon otvaranja proizvod utrošiti u što kraćem roku.

PAKOVANJE:

1 kg/5 kg