



ÆNOLEES®

Préparation spécifique d'enveloppes cellulaires de levures (Brevet n° 0452803) pour l'élimination de certains polyphénols responsables de l'amertume et de l'astringence.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS

Issu de la recherche LAFFORT® sur les propriétés des lies de levure et leur intérêt pour le collage des vins, **ÆNOLEES®** contribue à l'amélioration des qualités gustatives des vins par :

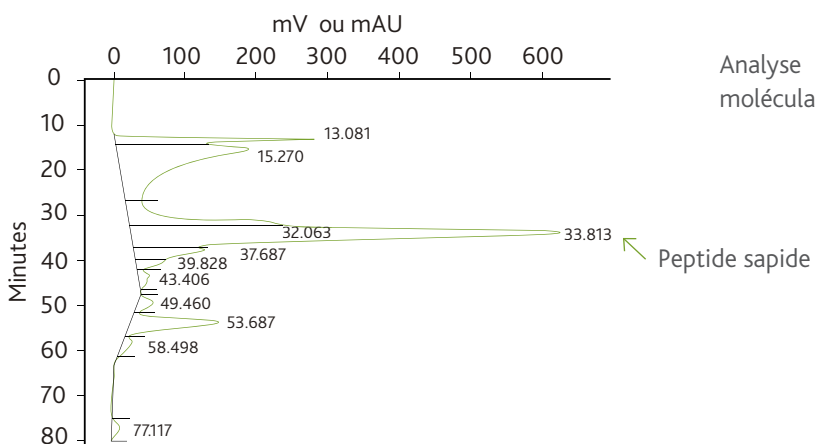
- **la diminution des sensations agressives** : les enveloppes cellulaires de **ÆNOLEES®** exercent un effet d'affinage favorisant l'élimination de certains polyphénols responsables de l'amertume et de l'astringence.
- **l'augmentation des sensations de sucrosité** : **ÆNOLEES®** est riche en une fraction peptidique spécifique (Brevet n° 0452803 ; Moine V. *Et al.*, Symposium d'œnologie de Bordeaux 2007), naturellement libérée par les levures au cours de l'autolyse (élevage sur lies), possédant un seuil de perception excessivement bas (16 mg/L contre 3 g/L pour le saccharose).

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Pour une correction finale du profil organoleptique : **ÆNOLEES®** peut s'employer en respectant un temps d'action de 2 semaines minimum.
- Au cours de l'élevage (avec ou sans lies) des vins rouges, blancs et rosés.
- Pendant la fermentation alcoolique des vins rouges, rosés et blancs.

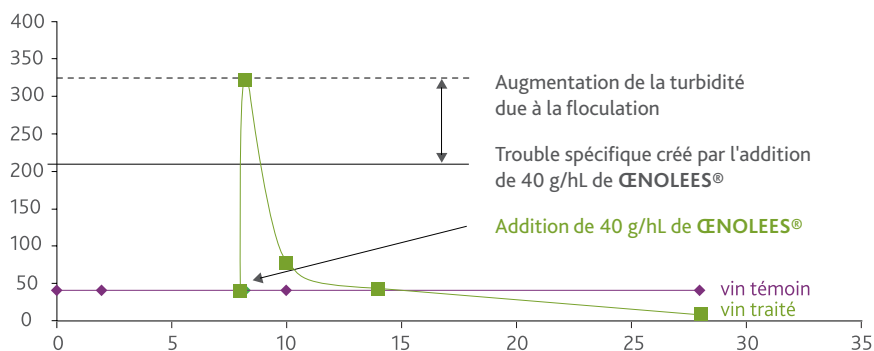
RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

- L'identification moléculaire et la mise au point de nouvelles méthodes d'analyses permet d'optimiser la production de **ÆNOLEES®** et de contrôler sa richesse en peptide.



Analyse de **ÆNOLEES®** par HPLC de tamisage moléculaire sur LH20.

- L'affinage des sensations amères et/ou astringentes est mis en évidence par la floculation de substances tanniques lors de l'addition de **CENOLEES®**.



Mise en évidence du phénomène d'élimination sélective (vin rouge de Cabernet-Sauvignon segment super premium).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité 2 à 6 g/100 g
 Cendres 5 à 10 g/100 g
 Azote 5,5 à 7,5 g/100 g
 Protéines (Nx6,25) 35 à 45 g/100 g
 Lipides 6 à 9 g/100 g
 Glucides 37 à 48 g/100 g
 (dont ceux des enveloppes cellulaires)

Métaux lourds (Pb) < 30 ppm
 Plomb < 2 ppm
 Cadmium < 0,5 ppm
 Mercure < 0,15 ppm
 Arsenic < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Entre 20 et 40 g/hL selon l'effet désiré.
- Réglementation U.E. : Dose maximale légale : 40 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Il est conseillé de solubiliser **CENOLEES®** dans 5 à 10 fois son volume d'eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou un bâtonnage pour les barriques.

CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- D.L.U.O. (emballage non entamé) : 3 ans.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg - Carton de 10 kg.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

