



ŒNOLEES® MP

Extrait pariétal de levure (mannoprotéines) riche en peptide sapide (Brevet n°0452803)
et polysaccharides végétaux (gomme arabique).

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

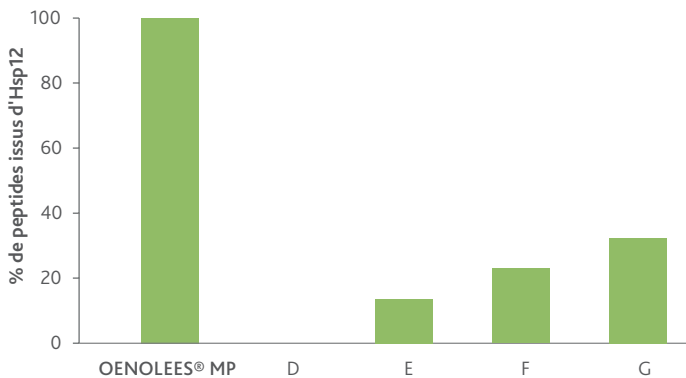
ŒNOLEES® MP est issu de la compréhension des phénomènes naturels associés à l'élevage sur lies et à l'action colloïdale de certains polysaccharides sur les vins. La composition exclusive de ŒNOLEES® MP contribue à augmenter les sensations de sucrosité dans les vins (rouges et blancs) et permet au vinificateur de trouver le meilleur équilibre entre les sensations acides et amères.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Au cours de l'élevage des vins (avec ou sans lies).
- Au cours de la préparation des vins à la mise en bouteille.
- Contribue à la stabilisation vis-à-vis des précipitations des sels de bitartrate de potassium.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

La concentration en peptide sapide spécifique est contrôlée par HPLC dans chaque lot de ŒNOLEES® MP. Ce contrôle qualité précis permet de garantir le niveau d'efficacité du produit.



Comparaison des teneurs en Hsp12 (protéine membranaire à l'origine du peptide donnant la sensation de sucrosité dans le vin) dans différents produits d'application équivalente, standardisées par rapport au produit le plus concentré (100%).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Solubilité totale dans l'eau

Couleur beige clair



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUE

Humidité	2 - 6%	Micro-organismes viables	< 10 ⁴ UFC/g
Cendres	5 - 8%	<i>Staphylocoques aureus</i>	absence/g
Azote total	[4-7] g/kg	Coliformes	< 10 UFC/g
Polysaccharides	[350-600] g/kg	<i>Salmonelles</i>	absence/25 g
Plomb	< 5 ppm	<i>E.coli</i>	absence/25 g
Cadmium	< 0,5 ppm	Bactéries lactiques	< 10 ⁴ UFC/g
Mercure	< 0,15 ppm	Levures	< 10 ² UFC/g
Arsenic	< 1 ppm	Moisissures	< 50 UFC/g

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **ŒNOLEES® MP** est un produit 100% soluble. Son action est immédiate.
- **ŒNOLEES® MP** peut s'utiliser durant l'élevage des vins.
- Une bonne maîtrise des conditions de filtration est nécessaire. En effet, si **ŒNOLEES® MP** n'augmente pas l'indice de colmatage des vins bien préparés (IC<50), un trouble peut toutefois apparaître dans les vins chargés (IC>50) par réaction avec d'autres colloïdes du vin. Dans ce cas, il est recommandé d'ajouter **ŒNOLEES® MP** avant la pré-filtration de mise en bouteille.

MISE EN ŒUVRE

Il est conseillé de solubiliser **ŒNOLEES® MP** dans 5 à 10 fois son volume d'eau ou de vin. Après incorporation, homogénéiser par un remontage.

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) : 2 ans.
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

DOSE D'EMPLOI

- Entre 10 et 30 g/hL selon l'effet désiré.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 10 kg.

