



# OENOLEES®

Spezifisches Hefezellwand und inaktivierte Hefen präparat (Patent n° 0452803) zur Eliminierung von spezifischen Polyphenolen, verantwortlich für Bitterkeit und Adstringends.

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.*

## SPEZIFIKATION

Entwickelt durch die Forschung der Eigenschaften von Hefezellwänden zur Schönung von Weinen, erhöht **OENOLEES®** die Geschmacksqualitäten von Weinen durch:

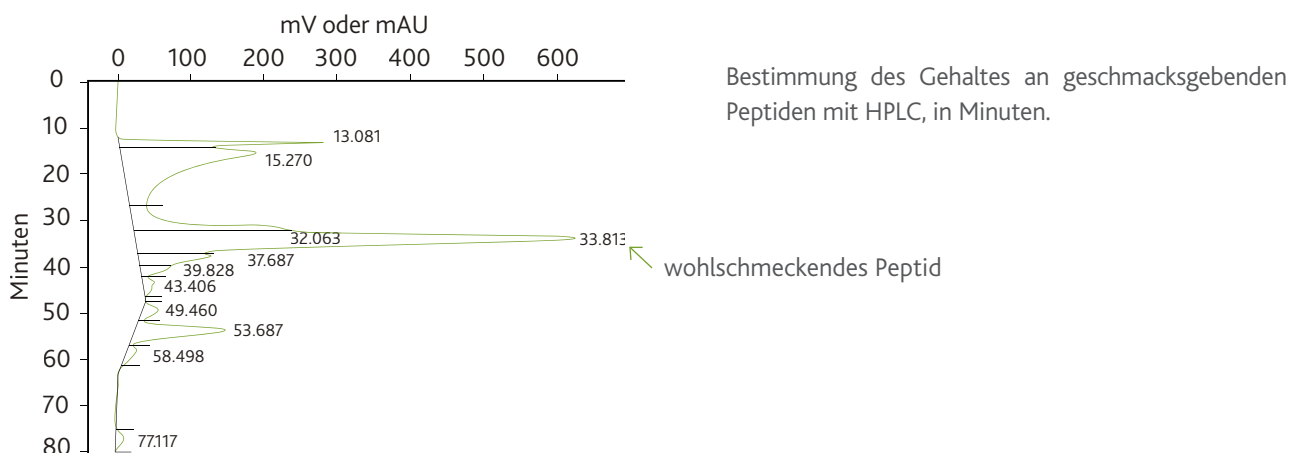
- **Reduktion von Aggressiven Eindrücken:** **OENOLEES®** Zellwände bewirken einen Schönungseffekt, welcher die Eliminierung von spezifischen Polyphenolen bewirkt, verantwortlich für Bitterkeit und Adstringends.
- **Erhöhung des mittleren Mundgefühls:** **OENOLEES®** hat ein hohen Gehalt an wohlschmeckenden Peptiden (Patent n° 0452803; Moine V. *et al.*, symposium Bordeaux 2007), natürlicherweise freigesetzt durch die Hefeautolyse (Hefereifung). Dieses Peptid besitzt einen außerordentlich niedrigen Geschmacksschwellenwert (16 mg/L, verglichen mit 3g/L für Saccharose).

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

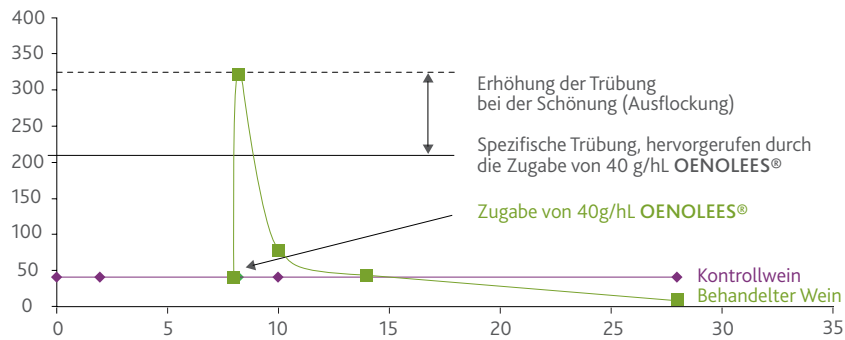
- Während der alkoholischen Gärung der Rotweine, Rosé und Weiß.
- Im Laufe des Ausbaus (mit oder ohne Feinhefe) von Rot-, Weiß-, oder Roséweinen.
- Bei einer Korrektur des Geschmacksprofils: **OENOLEES®** sollte für die Dauer von 4 bis 6 Wochen angewendet werden.

## VERSUCHSERGEBNISSE

Neue Analysemethoden erlauben eine exakte Identifizierung kleinster Moleküle (Abbildung 1). Dies ermöglicht bei der Herstellung von **OENOLEES®**, das Vorhandensein des wohlschmeckenden Peptides zu gewahren.



Eine Verbesserung des bitteren und/oder adstringierenden Geschmacksempfinden, beruht auf das Ausflocken von Tanninsubstanzen bei der Zugabe von **OENOLEES®**.



Darstellung der selektiven Wirkung (Rotwein der Sorte Cabernet-Sauvignon im Premiumsegment).

### PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspekt ..... pulver

Farbe ..... beige

### CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit ..... < 7%  
 Asche ..... 5 - 10 g/100g  
 Gesamtstickstoff ..... 5,5 - 7,5 g/100g  
 Eiweißstoffe (Nx6,25) ..... 35 - 45 g/100g  
 Fette ..... 6 - 9 g/100g  
 Kohlenhydrate ..... 37 - 48 g/100g  
 (der Hefezellhüllen)

Blei ..... < 2 ppm  
 Cadmium ..... < 1 ppm  
 Quecksilber ..... < 1 ppm  
 Arsen ..... < 3 ppm

### ANWENDUNG

#### DOSIERUNG

- Zwischen 20 und 40 g/hL je nach gewünschter Wirkung.
- Maximal erlaubte Anwendungsmenge in Europa: 160 g/hL.

#### EINSATZ

Es wird empfohlen **OENOLEES®** in der 5 bis 10- fachen Menge Wasser zu lösen. Nach der Zugabe durch Umpumpen im Tank oder Batonnage im Barrique gut vermischen.

### LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei Raumtemperatur in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.
- Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 3 Jahre nach Verpackungsdatum.
- Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

### VERPACKUNG

Tüte mit 1kg Inhalt - Karton mit 10 kg Inhalt.



**LAFFORT**  
*l'œnologie par nature*



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

