

BIOLEES

Spezielle Aufbereitung von Hefezellwänden mit einem hohen Gehalt an geschmacklich relevanten Peptiden
(Patent Nr. 0452803)

SPEZIFIKATION

BIOLEES® ist ein Produkt, das mit dem Ausbau auf der Hefe in Verbindung steht. Es trägt dazu bei, dass die Wahrnehmung der Süße verstärkt wird, während der aggressive Geschmackseindruck vermindert wird:

- Eine spezielle Peptidfraktion, die natürlicherweise während der Hefeautolyse (Ausbau auf der Hefe) freigesetzt wird, besitzt einen sehr niedrigen Geschmacksschwellenwert (16 mg/L im Vergleich zu 3 g/L bei Saccharose) (Patent Nr. 0452803). **BIOLEES®** wurde speziell mit Hinblick auf seinen hohen Gehalt an dieser Peptidfraktion produziert.
- Die Hefezellwände bewirken einen Veredlungseffekt, der einer Schöningung ähnelt, da sie bestimmte Phenole entfernen, die für Bitterkeit und Adstringenz verantwortlich sind.

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

- Im Laufe des Ausbaus (mit oder ohne Feinhefe) von Rot, Weiss, oder Roséweinen: **BIOLEES®** bewirkt die Einbringung von bestimmten geschmacksgebenden Elementen, die natürlicherweise bei dem Ausbau auf der Hefe freigesetzt werden.
- Bei einer Korrektur des Geschmacksprofils: **BIOLEES®** sollte mindestens für die Dauer von 2 Wochen angewendet werden.

VERSUCHSERGEBNISSE

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

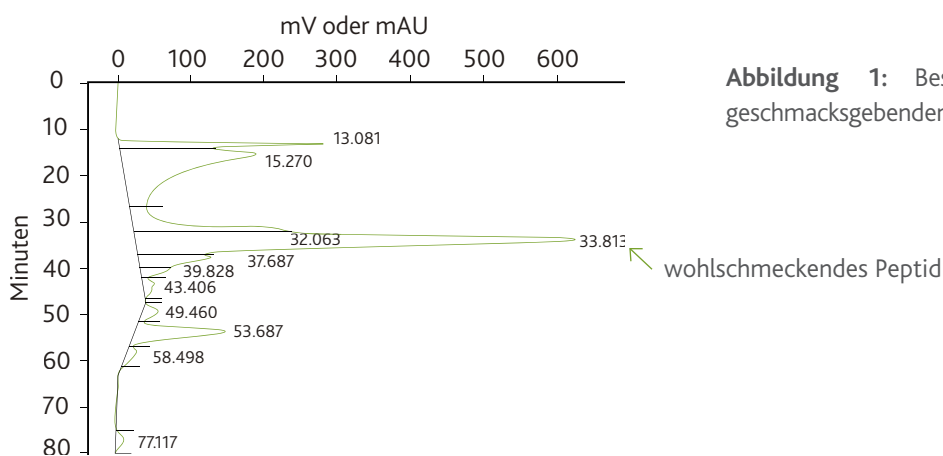


Abbildung 1: Bestimmung des Gehaltes an geschmacksgebenden Peptiden mit HPLC, in Minuten.



LAFFORT
l'œnologie par nature

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

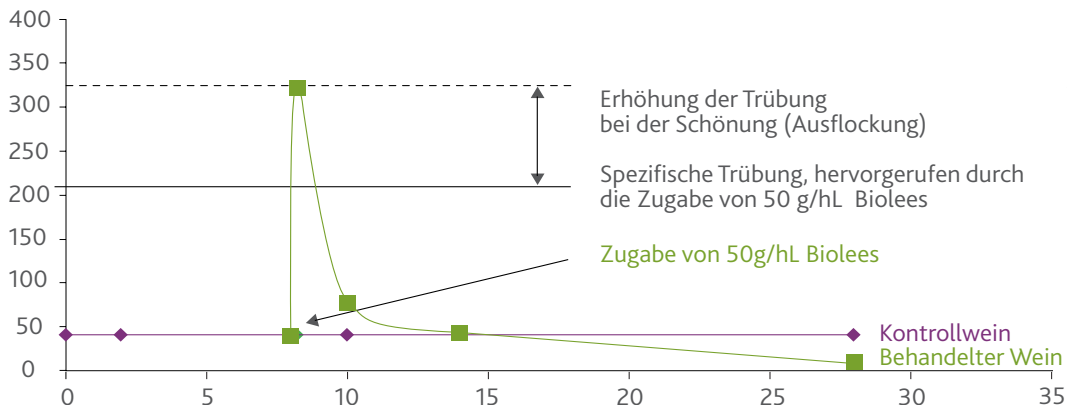


Abbildung 2 :
Darstellung der selektiven Wirkung (Rotwein der Sorte Cabernet-Sauvignon im Premiumsegment).

ANWENDUNG

OENOLOGISCHE BEDINGUNGEN

• Es gibt keine Einschränkung bezüglich der oenologischen Bedingungen bei der Anwendung von **BIOLEES®**. Lediglich 2 Wochen Anwendung sollten bis zur Flaschenabfüllung vergehen. **BIOLEES®** kann eine leichte Erhöhung der Trübung bewirken: eine Klärung könnte also bei der Anwendung nötig werden.

Zwischen 20 und 70 g/hL je nach gewünschter Wirkung.
Maximal erlaubte Anwendungsmenge in Europa: 40 g/hL.

DOSIERUNG

- Zwischen 20 und 70 g/hL je nach gewünschter Wirkung.
- Maximal erlaubte Anwendungsmenge in Europa: 40 g/hL.

EINSATZ

Es wird empfohlen **BIOLEES®** 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 verschlossenen Originalpackung bis zum angegebenen MHD haltbar.
Bei speziellen Bedingungen :lesen Sie das Produktmerkblatt.

VERPACKUNG

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

