



POWERLEES® *Rouge*

Spezielles Präparat aus inaktivierten Hefen und β -Glucanasen, zur Verfeinerung von Weinen bereits während der Gärung.

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.

ÖNOLOGISCHE MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN

Dank der spezifischen Formulierung liefert **POWERLEES® *Rouge***:

- Inaktivierte Hefen mit einem besonders hohen Gehalt an förderlichen Stoffen wie Mannoproteinen (stabilisierende Wirkung) und dem Membranprotein Hsp12 (aus dem das Süße-Peptid stammt).
- Eine β -Glucanase (β 1-3, β 1-6), die die Extraktion dieser Stoffe beschleunigt, wodurch sie im Wein früher freigesetzt werden.

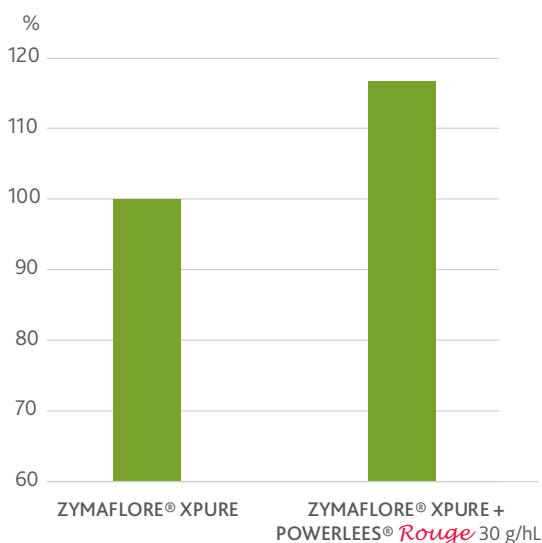
Somit zeigt **POWERLEES® *Rouge*** folgende Wirkungen:

- Führt bereits während der Gärung Zellbestandteile der Hefen zu, verfeinert so den Wein und macht ihn geschmeidiger.
- Erleichtert die Extraktion von Stoffen mit hohem Geschmackspotenzial (süßes Peptid aus dem Protein Hsp12), die aus den Zellwänden der inaktivierten Hefen und aus der Hefeautolyse stammen.
- Trägt durch die Freisetzung von Mannoproteinfraktionen aus den Hefen zur Stabilisierung der Weine bei.
- Erleichtert die Phasen der Filtration.

Eignet sich besonders zur Behandlung von Weinen, die schnell auf den Markt gebracht werden sollen.

VERSUCHSERGEBNISSE

Durch den Einsatz von **POWERLEES® *Rouge*** kann bereits zum Ende der Gärung auf effiziente Weise eine größere Fraktion des süßen Peptids aus dem Hsp12 freigesetzt werden.



*Vergärung in einem künstlichen Milieu bei 25°C.
Beimpfung mit 20 g/hL ZYMAFLORE® XPURE.
Bestimmung des Hsp12 mittels HPLC-Methode, C18.
Zugabe der Präparate zu Beginn der Gärung.*



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Pulver

Farbe hellbeige

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit < 10%

Blei < 2,5 ppm

Cadmium < 1 ppm

Quecksilber < 1 ppm

Arsen < 3 ppm

E.coli /25g..... keine

Salmonellen/25g..... keine

Staphylokokken/g..... keine

Coliforme Keime..... <10² KBE/g

Milchsäurebakterien <10³ KBE/g

Essigsäurebakterien..... <10³ KBE/g

Mykotoxine..... nicht nachweisbar

β-glucanase (B-1,3) (Maltodextrin-normalisiert).. 100 E/g

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Bei der Vinifizierung von Rotweinen: **POWERLEES® Rouge** kann dem Most unter gleichzeitigem Überpumpen für eine homogene Verteilung bereits beim Einmischen zugegeben werden, oder in den gärenden Most unter den Tresterhut.
- Während des Ausbaus. Durch **POWERLEES® Rouge** kann eine selektierte Biomasse geschaffen werden, die an der Gärung nicht beteiligt ist und deren Bestandteile mit hohem Geschmacks- und Stabilisierungspotenzial nach ihrer Extraktion die Eigenschaften und die Qualität des Weins auf schonende Weise verfeinern.

ANWENDUNG

Es wird empfohlen, **POWERLEES® Rouge** in der 5- bis 10-fachen Menge seines eigenen Volumens an Wasser zu lösen. Nach der Zugabe mittels Überpumpen (Tanks) oder Aufrühren (Fässer) für eine homogene Verteilung sorgen.

LAGERUNG

- In der originalversiegelten Packung in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung): 3 Jahre.
- Geöffnete Packungen rasch verwenden.

VERPACKUNG

1-kg-Beutel – 10-kg-Karton.

5-kg-Beutel – 10-kg-Karton.



LAFFORT

l'œnologie par nature



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

