



POWERLEES®

(Ex POWERLEES® *Rouge*)

Préparation spécifique de levures inactivées et de β -glucanases dédiée à l'affinage des vins dès l'étape de la fermentation alcoolique.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

De par sa composition spécifique, **POWERLEES®** fournit :

- Des levures inactivées particulièrement riches en composés bénéfiques tels que les mannoprotéines (effet stabilisant) et la protéine membranaire Hsp12 (à l'origine du peptide sucrant).
- Une β -glucanase (β 1-3, β 1-6) qui permet d'accélérer l'extraction de ces composés pour une diffusion précoce dans le vin.

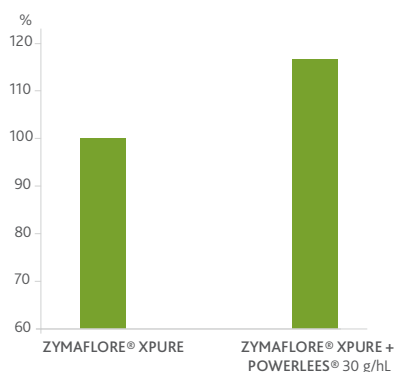
Ainsi **POWERLEES®** :

- Apporte des constituants issus de la cellule levurienne dès la phase fermentaire pour **affiner et assouplir les vins**.
- Facilite l'extraction de composés à haut potentiel gustatif (peptide sapide issu de la protéine Hsp12) présents dans les enveloppes cellulaires des levures inactivées, mais aussi de celles issues des levures lors de leur autolyse.
- Contribue à la stabilisation des vins par la diffusion de fractions de mannoprotéines d'origine levuriennes.
- Facilite les étapes de filtration.

Particulièrement adapté au traitement des vins à rotation rapide.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES

L'utilisation de **POWERLEES®** permet, dès la fin de la FA, de libérer efficacement une fraction plus importante du peptide sapide issu d'Hsp12.



Fermentation en milieu synthétique à 25°C, inoculation avec ZYMAFLORE® XPURE à 20 g/hL. Dosage de Hsp12 par méthode HPLC, C18. Ajout des préparations en début de FA.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige clair

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 10

β-glucanase (B-1,3) (Normalisé maltodextrine) (U/g) 100

Bactéries lactiques (UFC/g) < 10³

Bactéries acétiques (UFC/g) < 10³

Coliformes (UFC/g) < 10²

E.coli (/25 g) absence

Staphylococcus (/g) absence

Salmonella (/25 g) absence

Mycotoxines absence

Plomb (ppm) < 3

Arsenic (ppm) < 3

Mercure (ppm) < 1

Cadmium (ppm) < 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

- Vinification des vins rouges : **POWERLEES®** peut être ajouté dès l'encuvage des raisins, sur moût lors d'un remontage d'homogénéisation, dans le jus en fermentation sous marc ou au décuvage entre FA et FML.
- Au cours de l'élevage (vins blancs, rouges et rosés) : **POWERLEES®** permet de recréer une biomasse sélectionnée et non fermentaire dont les composés extraits, à haut potentiel gustatif et stabilisants, permettront un affinage respectueux de la qualité des vins.

DOSE D'EMPLOI

- Entre 15 et 40 g/hL selon l'effet désiré.

MISE EN ŒUVRE

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

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 10 kg.

