



BIOLEES® MP

Extracto parietal de levadura (manoproteínas) rico en péptidos sápidos (Patente nº 0452803) y en polisacárido vegetal.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) nº606/2009.

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

BIOLEES® MP es un producto obtenido a raíz de la comprensión de los fenómenos naturales asociados al envejecimiento sobre lías y a la acción coloidal de ciertos polisacáridos en el vino. La composición exclusiva de **BIOLEES® MP** permite mejorar la sensación de dulzor en los vinos (tanto en blancos como en tintos) permitiendo al enólogo de encontrar el mejor equilibrio entre las sensaciones ácidas y amargas.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- A lo largo de la crianza (con o sin lías) de vinos.
- A lo largo de la preparación del vino antes del embotellado.
- Contribuye a la estabilización de sales de bitartrato de potasio.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

La presencia del péptido asociado a la sensación de dulzor en **BIOLEES® MP** es controlado por la técnica de HPLC (Cf. figura 1). Este control de calidad específico permite garantizar la calidad del mismo.

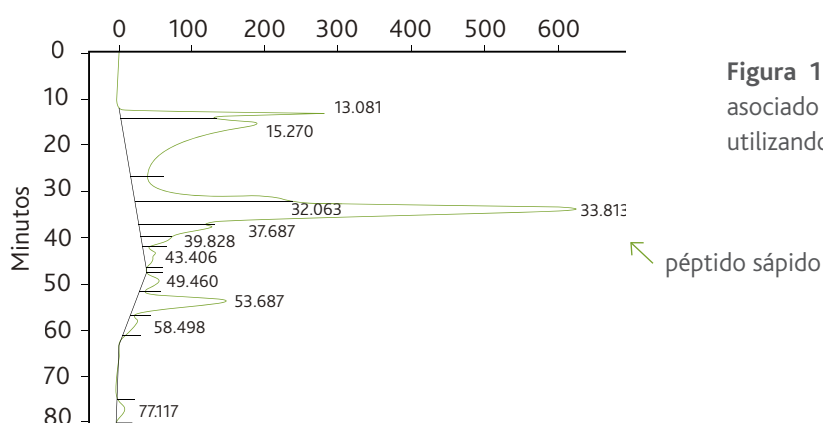


Figura 1: Determinación del contenido en péptido asociado a la sensación de dulzor por análisis HPLC utilizando una columna LH20.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo
Color beige

Solubilidad total en agua

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad 2 a 6%
Cenizas 5 - 8 %
Nitrógeno total [4-7] g/Kg
Polisacáridos [350-600]g/Kg
Plomo < 5 ppm
Cadmio < 0,5 ppm
Mercurio < 0,15 ppm
Arsénico < 1 ppm

Microorganismos viables < 10⁴ UFC/g
Estafilococcus aureus ausencia/g
Coliformes < 10 UFC/g
Salmonella ausencia/25g
E.coli ausencia/25g
Bacterias Lácticas < 10⁴ UFC/g
Levaduras < 10² UFC/g
Mohos < 50 UFC/g

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- BIOLEES® MP es un producto 100% soluble. Su acción es inmediata.
- BIOLEES® MP se puede utilizar a lo largo de la crianza.
- En ciertas ocasiones, después de la adición del producto, la formación de turbios puede ocurrir. Es por ello que se recomienda añadir BIOLEES® MP antes de la pre-filtración anterior al embotellado.

MODO DE EMPLEO

Se recomienda disolver BIOLEES® MP en 5 a 10 veces su peso en volumen de agua o vino a tratar. Tras su adición, homogeneizar mediante un remontado.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha límite de consumo preferente: 2 años.
- Una vez el envase sea abierto: se recomienda utilizarlo rápidamente.

DOSIS DE EMPLEO

- Entre 10 y 30 g/hL (100 a 300 ppm) según el efecto deseado.

ENVASES

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

