

## Weinausbau Opti-LEES®

### Weinbehandlungsmittel zur Verbesserung des Mundgefühls

Opti-LEES ist ein Weinbehandlungsmittel der neuen Generation. Das inaktivierte Hefeprodukt wird durch einen speziellen Hefestellungsprozess SWYT (Specific Wine Yeast Treatment) hergestellt. Die Zielsetzung des SWYT-Herstellungsverfahrens ist es, am Ende der exponentiellen Hefewachstumsphase die Hefezellen zu inaktivieren, wobei die Hefezellwand geschützt und die Freisetzung von Stoffen mit geringem und hohem Molekulargewicht gezielt gesteuert werden. Der Einsatz von Opti-LEES kann im Weißwein und Rotwein am Ende der alkoholischen Fermentation oder nach dem 1. Abstich erfolgen. Die Zielsetzung ist, dass Mundgefühl (Mouthfeel) zu erhöhen und ein Gleichgewicht zwischen Tanninen und Polysacchariden während der Weinlagerung zu erhalten.

Wirkung von Polysacchariden auf das Mouthfeel und während der Weinlagerung:

- Erhöhung des Gesamt-Polysaccharidgehaltes (s. Abb.1)
- Freisetzung von Stoffen mit einem Molekulargewicht von 10 - 50 kDa
- Verbesserung der Harmonie und Süßeindruck durch Polysaccharide mit geringem Molekulargewicht
- Reduzierung der Adstringenz

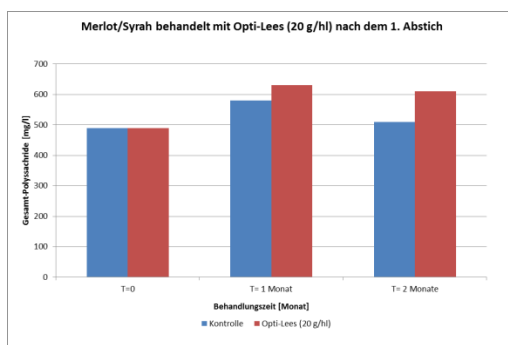


Abb.1: Eintrag von Polysacchariden in einen 2010 Merlot/Syrah Wein durch die Zugabe von 20 g/hl Opti-LEES.

#### Anwendung

Opti-LEES wird am Ende der alkoholischen Gärung oder beim 1. Abstich zugesetzt. Die gute Löslichkeit des Produktes ermöglicht dem Anwender im Vorversuch direkt die Dosagemengen zu bestimmen.

Durch die Zugabe von Opti-LEES wird in den Weinen besonders die Kolloide mit geringem Molekulargewicht (10 - 40 kDa) freigesetzt. Diese Proteine reduzieren die Adstringenz und erhöhen den Geschmackseindruck der Weine.

#### Dosage

Opti-LEES wird am Ende der alkoholischen Gärung eingesetzt.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge	
	Weißweine (g/hl)	Rotweine (g/hl)
Erhöhung der Komplexität und des Mundgefühls	20 - 40	20 - 40

Opti-LEES wird im Verhältnis 1/10 in Wein aufgelöst.

Für ein optimales Ergebnis wird ein mehrmaliges, leichtes Aufrühren von Opti-LEES mit der Feinhefe empfohlen. Hierzu sollte im 1. Monat der Anwendung 1-mal pro Woche das Gebinde leicht aufgerührt werden und im zweiten Monat kann die Extraktion der Polysaccharide durch 2-maliges Rühren gefördert werden.

#### Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

## Lagerung

Opti-LEES ist in Alu-Beuteln abgepackt. Die Verpackung steht nicht unter Vakuum.

Opti-LEES kann bei unbeschädigter Verpackung kühl und trocken in geruchsneutralem Raum 4 Jahre gelagert werden.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

Opti-LEES hat die Artikelnummer 96.104 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

2,5 kg	Alu-Beutel
4 x 2,5 kg	Alu-Beutel im Karton

## Geprüfte Qualität

Opti-LEES wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*Opti-LEES® ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc*

**Nordamerika**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel.: +1 732 212-4700

**Großchina**  
No. 7, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, China  
Tel.: +86 21 5200-0099

**Europa/Afrika/Naher Osten**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland  
Tel.: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Deutschland  
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Deutschland  
Tel.: +49 6704 204-0

**Asien-Pazifik**  
100G Pasir Panjang Road  
#07-08 Interlocal Centre  
Singapur 118523  
Tel.: +65 6825-1668

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter  
[filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder online  
unter [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.4.8.5  
06-2021



Powering Business Worldwide

© 2021 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.