



# PURE-LEES LONGEVITY™

Una levadura inactiva específica seleccionada  
para proteger el vino contra la oxidación durante  
el almacenamiento / envejecimiento

## DESCRIPCIÓN

Una vez finalizada la fermentación alcohólica (FA), el vino se vuelve muy sensible al oxígeno. Los mecanismos de oxidación son los responsables de la pérdida de aromas frutales y de la aparición de notas pesadas.

Producto con nuestro proceso específico SWYT™, PURE-LEES LONGEVITY™ es una levadura inactiva específica desarrollada en colaboración con INRAe Montpellier con el fin de proporcionar una herramienta que ayude al vino a resistir la oxidación durante el almacenamiento y el envejecimiento.

PURE-LEES LONGEVITY™ se basa en una alta capacidad de consumo de oxígeno disuelto.

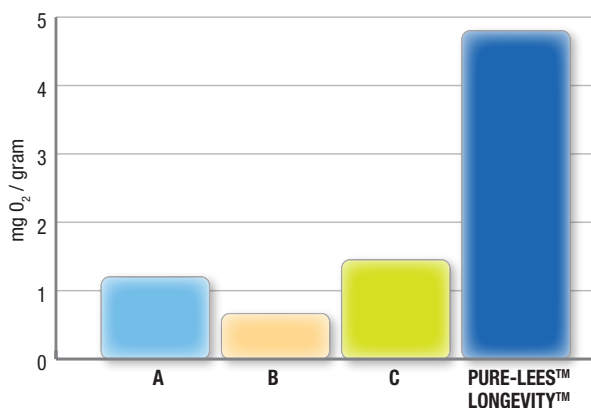


## VENTAJAS Y RESULTADOS

Desde 2008 se han evaluado diferentes derivados de levaduras específicas para establecer su capacidad de consumir oxígeno, primero a escala de laboratorio utilizando un protocolo estándar para caracterizar el consumo de oxígeno (capacidad y velocidad máximas) tanto en solución modelo de vino como en vinos reales; luego a escala piloto para evaluar el impacto del tratamiento en términos de protección del vino contra la oxidación. Con base en esta experiencia, definimos la mejor candidata para desarrollar PURE-LEES LONGEVITY™, una levadura inactiva específica con una gran capacidad de captación de oxígeno disuelto.

Figura 1: Evaluación del máximo consumo de oxígeno por varias levaduras inactivas – Caracterización utilizando un protocolo estándar en una solución modelo de vino

### Capacidad máxima de consumo de O<sub>2</sub>



**SWYT™** Process  
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Tratamiento Específico de la Levadura Enológica): Un proceso de inactivación térmica específico de LALLEMAND para preservar la estructura de la pared celular y liberar compuestos de bajo peso molecular.

Se realizaron varios ensayos a escala piloto y en bodega demostrando que PURE-LEES LONGEVITY™ ayuda a proteger el color y los aromas de la oxidación (más eficientemente que el SO<sub>2</sub> bajo estas condiciones experimentales):

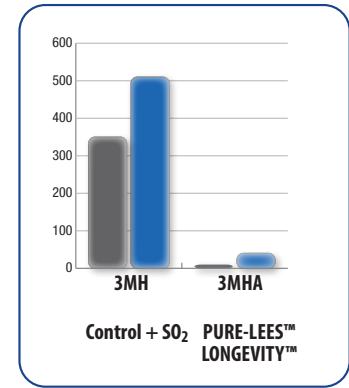
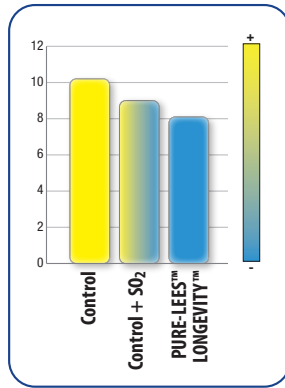
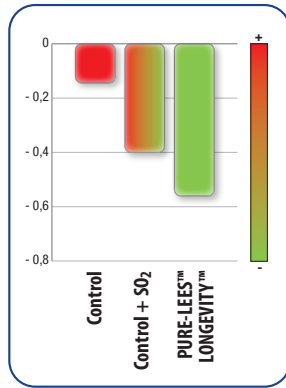
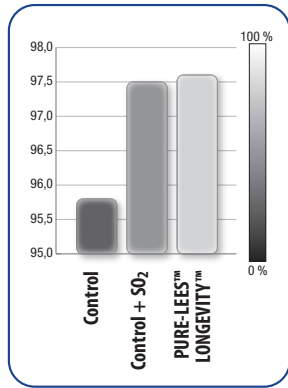


Figura 2: Ensayo con vino Sauvignon Blanc comparando el control con la adición de SO<sub>2</sub> (60 ppm) vs. PURE-LEES LONGEVITY™ (40 g/hL): Evaluación del color tras 5 meses de envejecimiento.

Figura 3: Ensayo con vino Sauvignon blanc comparando la adición de SO<sub>2</sub> (60 ppm) vs. PURE-LEES LONGEVITY™ (40 g/hL): Evaluación de tioles tras 5 meses de crianza.

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Dosis recomendada:** 20 to 40 g/hL (1,7 a 3,4 lb por 1000 galones estadounidenses).

- El tiempo de contacto dependerá del tiempo de su proceso de envejecimiento (de 1 a 9 meses).
- Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y agregar al mosto hacia el final de la fermentación alcohólica.
- Mezclar bien para un impacto rápido y optimizado.
- PURE-LEES LONGEVITY™ es una levadura inactiva específica; por lo tanto, contiene naturalmente aminoácidos y minerales. Por lo que, PURE-LEES LONGEVITY™ también contribuye al contenido nutricional disponible para la levadura, aunque no reemplaza el régimen habitual de nutrición.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 1 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.  
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13  
lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.



LEVADURAS  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑEDO

