



PURE-LEES DELICACY™

用于提升红葡萄酒细腻度的 特选灭活酵母

产品描述

PURE-LEES DELICACY™ 是通过高压均质 HPH™ 创新工艺生产的全生物量特选灭活酵母衍生产品，可在葡萄酒中释放特定的酿酒酵母成分。这些成分能够与酚类化合物形成稳定的可溶性复合物，从而优化对葡萄酒单宁的包覆效果。在酒精发酵末期使用 PURE-LEES DELICACY™，可在不改变葡萄酒结构的情况下，通过优化口感的顺滑度改善红葡萄酒的品质。该产品经拉曼与蒙彼利埃高等农业研究院（INRAE Montpellier）和法国高等农学院（Sup Agro）合作开发而来。



作用 & 成效

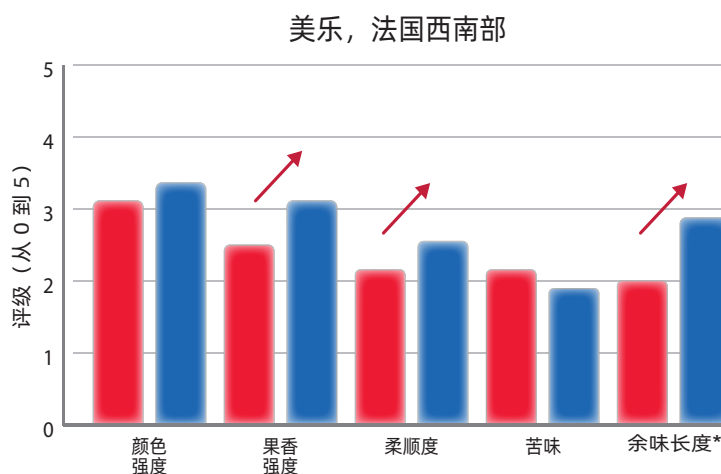
PURE-LEES DELICACY™ 可在长期（为期数周或数月）的酒泥陈酿中作为酒泥的推荐替代品使用；同时，因其与葡萄酒基质具有高度的相互作用，在为期数天的短期陈酿接触中也能很快见效。

以下试验是在法国西南部的一款美乐葡萄酒中进行的。感官分析表明，PURE-LEES DELICACY™ 对口感和香气方面均具有显著影响，可为葡萄酒带来更长的余味、并使果香更加浓郁，与柔顺口感更加一致协调。

■ 对照组

■ PURE-LEES DELICACY™

由 11 位评委主持的感官分析
(PURE-LEES DELICACY™ vs
无添加对照组)



HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

HPH™ (High Pressure Homogenization, 高压均质工艺)：一种创新的拉曼 LALLEMAND 机械灭活工艺，可破坏酿酒酵母的细胞。HPH™ 工艺保留了大分子的尺寸，并最大限度地优化了酵母成分与葡萄酒基质的相互作用能力。

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



葡萄酒生产使用说明

推荐用量：20 - 40 g/hL。

1. 接触时间：几天到几周。
2. 推荐进行小试，以根据葡萄酒基质和预期目标调整用量和时间。
3. 将 PURE-LEES DELICACY™ 悬浮于十倍其用量的水或酒中。
4. 需充分混匀，以达到快速和最优的接触效果。
5. 在酒精发酵末期加入葡萄酒中。

包装和储存

- 1 kg 铝箔袋装
- 储存于阴凉干燥处
- 开封后立即使用

中国总代理/经销

上海杰兔工贸有限公司

地址:上海市浦东新区新金桥路1088号联创国际大厦1706室

电话:021-61063023 61063112

网址: www.jatou.com

邮箱: info@jatou.com

本文所示信息在我们了解范围内是正确的，然而，本数据手册不应视为是一种明确的保证，也不对该产品的销售状况产生影响。2022年4月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

www.lallemandwine.com

Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own.