



PURE-LEES DELICACY™

Una levadura inactivada específica seleccionada para potenciar la delicadeza de los vinos tintos

DESCRIPCIÓN

PURE-LEES DELICACY™ contiene la totalidad de la biomasa disgregada resultante del proceso HPH™ que libera constituyentes específicos de la levadura enológica. Permite la formación de complejos solubles estables con los compuestos fenólicos conduciendo a un recubrimiento óptimo de los taninos del vino. Aplicado hacia el final de la fermentación alcohólica, PURE-LEES DELICACY™ mejora la calidad del vino tinto suavizando la textura sin modificar la estructura del vino.



VENTAJAS Y RESULTADOS

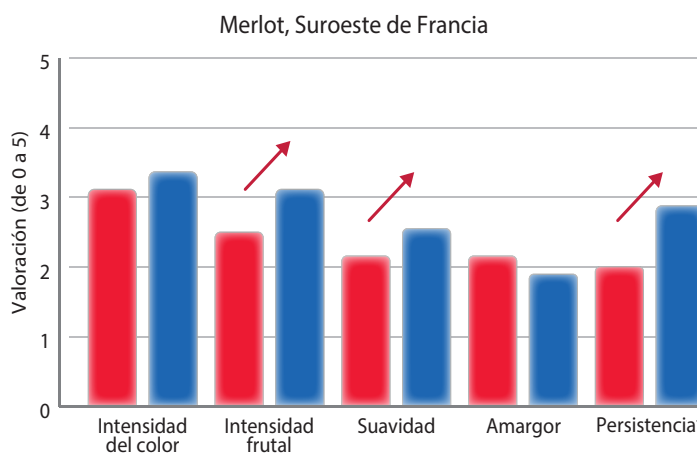
PURE-LEES DELICACY™ se puede utilizar como alternativa recomendada a las lías durante un largo período de contacto durante semanas/meses de crianza, pero gracias a la alta interacción con la matriz de vino, se observa un efecto rápido incluso después de unos días de contacto.

El ensayo que se presenta a continuación se realizó en un Merlot 2019 del suroeste de Francia. El análisis sensorial reveló que PURE-LEES DELICACY™ aportó significativamente más persistencia y una tendencia consistente a una mayor suavidad e intensidad frutal.

■ Control

■ PURE-LEES DELICACY™

Análisis sensorial dirigido por 11 jueces
(PURE-LEES DELICACY™ comparado con™ un control sin adición)



* Significativo al 10%

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

HPH™ (Homogeneización a alta presión): Un innovador proceso de inactivación mecánica de LALLEMAND que conduce a la disrupción de las células de levadura del vino. El proceso HPH™ preserva el tamaño de las macromoléculas y maximiza la capacidad de interacción de los componentes de la levadura con la matriz del vino.



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 20 g/hL a 40 g/hL.

1. Tiempo de contacto: de algunos días a varias semanas.
2. Se pueden realizar ensayos en pequeños volúmenes para ajustar la dosis y el tiempo en relación con la matriz del vino y los objetivos deseados.
3. Suspender PURE-LEES DELICACY™ en diez veces su peso de agua o vino.
4. Mezclar bien para un impacto rápido y optimizado.
5. Añadir al vino hacia el final de la fermentación alcohólica.

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

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com