

PURE-LEES DELICACY™

Apporta morbidezza, delicatezza e rotondità, assicurando una buona tenuta del colore

DESCRIZIONE

PURE-LEES DELICACY™ è un derivato di lievito specifico che migliora la qualità dei vini rossi apportando rotondità senza modificare la struttura tannica.

PURE-LEES DELICACY™ è prodotto con lo specifico processo HPH™ che consente di ottenere un frazioni cellulari specifiche quali pareti cellulari, citoplasma e mannoproteine senza alterare la loro struttura. Grazie all'elevata presenza di mannoproteine solubili è in grado di rivestire i tannini ed i pigmenti ad alto peso molecolare conferendo maggiore delicatezza e rotondità al vino rosso, assicurando una miglior tenuta del colore in affinamento.

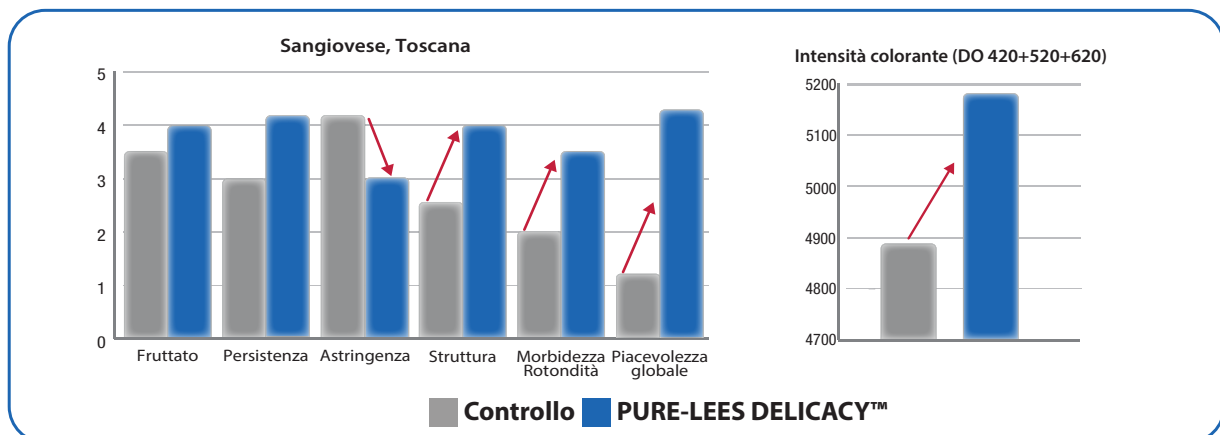
Prodotto sviluppato con la collaborazione dell'INRAE Institut National de la Recherche Agronomique Montpellier e SupAgro.



BENEFICI & RISULTATI

PURE-LEES DELICACY™, grazie all'elevata interazione con la matrice polifenolica del vino, assicura un effetto rapido già riscontrabile dopo pochi giorni di contatto, questo consente un utilizzo veloce in fase di preparazione delle masse pre-imbottigliamento.

In una prova condotta su Sangiovese in Toscana su un vino che presentava un profilo gustativo ruvido e aggressivo, PURE-LEES DELICACY™ è stato utilizzato a 30 g/hL. Il trattamento ha consentito di aumentare la persistenza, la morbidezza e la piacevolezza, oltre che ridurre l'astringenza. Si è riscontrata inoltre una miglior preservazione dell'intensità colorante grazie all'interazione dei costituenti delle frazioni di lievito che contribuiscono alla fissazione del colore.



HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

HPH™ (*High Pressure Homogenization*): un innovativo processo LALLEMAND di inattivazione meccanica che prevede la distruzione delle cellule di lievito mantenendo integra la struttura delle macromolecole, massimizzandone la capacità di interazione con la matrice polifenolica del vino.

ISTRUZIONI PER L'USO

Dose raccomandata: da 20 a 40 g/hL.

- Tempo di contatto: in funzione della matrice e dell'effetto desiderato (da diversi giorni a diverse settimane) durante l'affinamento.
- E consigliato eseguire prove su piccoli volumi per regolare dosaggio e tempistiche di contatto in relazione alla matrice del vino ed agli obiettivi desiderati.
- Sospendere PURE-LEES DELICACY™ in un volume di acqua o vino pari a 10 volte il suo peso e aggiungere nel vino da trattare. Per un miglior risultato è opportuno omogenizzare bene la massa.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg.
- Conservare il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Dicembre 2024.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI DI
LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

