



PURE-LEES ELEGANCY™

Una levadura inactiva específica seleccionada para aportar más elegancia a los vinos tintos

DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico HPH™, PURE-LEES ELEGANCY™ presenta una mayor concentración en fracciones insolubles que permiten una adsorción óptima de los taninos agresivos/astringentes/amargos. Aplicado hacia el final de la fermentación alcohólica, PURE-LEES ELEGANCY™ permite la eliminación de taninos agresivos y la mejora de la calidad de la textura del vino, lo que lleva a vinos con más elegancia.



VENTAJAS Y RESULTADOS

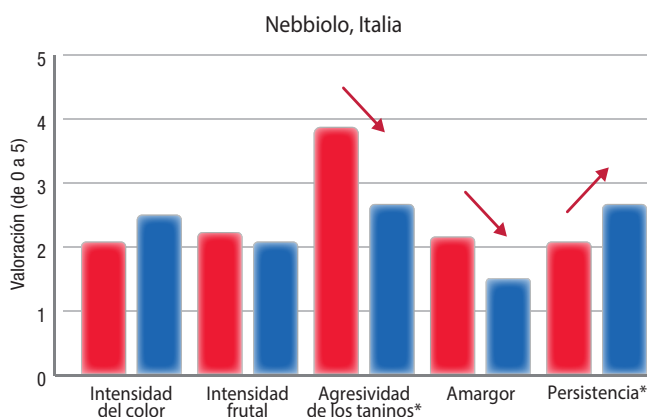
PURE-LEES ELEGANCY™ se puede utilizar como alternativa recomendada a las lías durante un largo periodo de contacto durante semanas/meses de crianza, pero gracias a la alta interacción con la matriz de vino, se observa un efecto rápido incluso después de unos días de contacto.

Se aplicó PURE-LEES ELEGANCY™ en un Nebbiolo con taninos muy agresivos. Después dos meses, la análisis sensorial mostró taninos significativamente menos agresivos para PURE-LEES ELEGANCY™ así como una tendencia a un menor amargor y mayor persistencia en comparación con el vino control.

■ Control

■ PURE-LEES ELEGANCY™

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



* Significativo al 5%

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. El tiempo de contacto depende de la matriz y los efectos deseados (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 ELEGANCY™ 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:

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