



PURE-LEES ELEGANCY™

用于优化红葡萄酒单宁优雅度的 特选灭活酵母

产品描述

PURE-LEES ELEGANCY™ 是采用我们特有的高压均质 HPH™ 工艺生产的特选酵母衍生产品，具有更高的不溶性组分，可优化对刺激性/粗糙/苦涩单宁的吸附作用。在酒精发酵末期使用 PURE-LEES ELEGANCY™，可以去除具有刺激性或不愉悦的单宁，改善葡萄酒的口感和质地，使葡萄酒更优雅。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

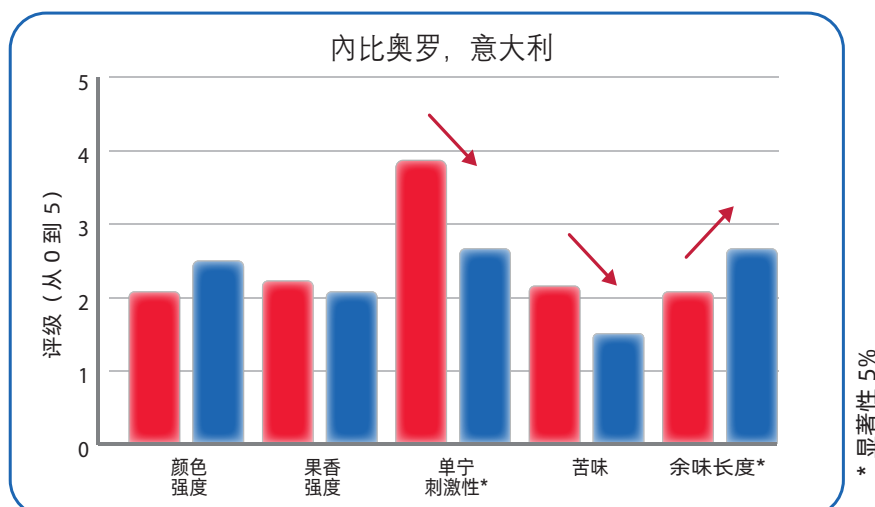
PURE-LEES ELEGANCY™ 可在长期（为期数周或数月）的酒泥陈酿中作为酒泥的推荐替代品使用；同时，因其与葡萄酒基质具有高度的相互作用，在为期数天的短期陈酿接触中也能很快见效。

我们在一款刺激性单宁含量极高的内比奥罗中使用了 PURE-LEES ELEGANCY™。在两个月后的品尝结果中显示，与对照组相比，使用 PURE-LEES ELEGANCY™ 的葡萄酒中，刺激性单宁显著减少，同时苦味减弱，香气口感更为持久。

■ 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。



葡萄酒生产使用说明

推荐用量：20 - 40 g/hL。

1. 接触时间取决于基酒情况和预期效果：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 ELEGANCY™ 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.