



PURE-LEES ELEGANCY™

Rimuove tannini astringenti ed amari apportando eleganza sensoriale ai vini rossi

DESCRIZIONE

PURE-LEES ELEGANCY™ è un derivato di lievito specifico con elevato potere di assorbimento nei confronti dei tannini astringenti ed amari che consente di ottenere vini rossi dal profilo più elegante. Aggiunto durante il periodo di affinamento permette la rimozione dei tannini aggressivi con un miglioramento della qualità globale in bocca.

PURE-LEES ELEGANCY™ è un concentrato di frazioni insolubili di lievito ottenute con lo specifico processo HPH™. Questa sua composizione specifica consente una rapida interazione con i tannini astringenti, con formazione di aggregati la cui dimensione aumenta molto rapidamente sino alla flocculazione e successiva sedimentazione.

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



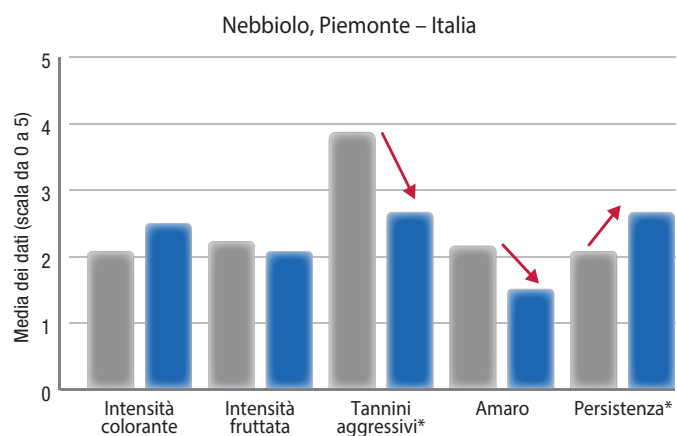
BENEFICI & RISULTATI

PURE-LEES ELEGANCY™ è una valida alternativa per la gestione dell'affinamento dei vini sulle fecce senza alcun rischio microbiologico ed organolettico. Grazie all'elevata interazione con la matrice del vino è stato osservato un effetto rapido, anche dopo pochi giorni di contatto.

In una prova condotta su un vino Nebbiolo ricco in tannini aggressivi sono stati aggiunti 30 g/hL di PURE-LEES ELEGANCY™. Dopo due mesi di contatto il panel di degustazione ha valutato il vino con aggiunta di PURE-LEES ELEGANCY™ meno amaro, più persistente e con tannini significativamente meno aggressivi rispetto al vino controllo.

■ **Controllo**
■ **PURE-LEES ELEGANCY™**

Analisi sensoriale di un vino Nebbiolo con e senza aggiunta di PURE-LEES ELEGANCY™ Condotta da un panel di 11 giudici esperti.



* Significativo al 5%

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 ENOLOGICO

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 ELEGANCY™ 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.
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in un 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



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture