

PURE-LEES DELICACY™

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer



Nuovo lievito inattivo specifico selezionato per contribuire alla delicatezza dei tannini e apportare rotondità nei vini rossi

DESCRIZIONE

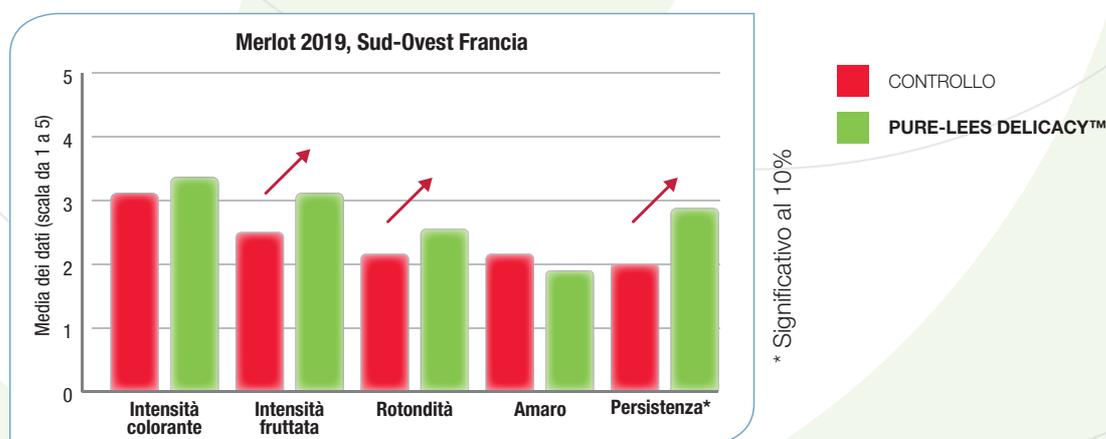
PURE-LEES DELICACY™ è un nuovo lievito inattivato specifico sviluppato e prodotto secondo un processo innovativo chiamato High Pressure Homogenization (HPH™). Questo processo meccanico prevede la distruzione delle cellule di lievito così da massimizzarne la capacità di interazione dei costituenti cellulari con la matrice del vino.

PURE-LEES DELICACY™ è costituito dall'intera biomassa inattivata ottenuta mediante il processo di HPH™ che consente di rilasciare componenti specifici di lievito e permette la formazione di complessi solubili stabili con i composti fenolici, determinando un ottimale rivestimento dei tannini presenti nel vino. Applicato durante il periodo di affinamento, **PURE-LEES DELICACY™** migliora la qualità dei vini rossi smussando la *texture* e apportando rotondità senza modificare la struttura tannica.

BENEFICI E RISULTATI

PURE-LEES DELICACY™ è una valida alternativa per la gestione dell'affinamento dei vini sulle fecce per periodi di contatto prolungati (settimane/mesi). Grazie all'elevata interazione con la matrice del vino è stato osservato un effetto rapido anche dopo pochi giorni di contatto.

Durante una prova condotta nel 2019 sono stati aggiunti 30 g/hL di **PURE-LEES DELICACY™** ad un vino Merlot proveniente dal Sud-Ovest della Francia. Al momento dell'assaggio il panel di degustazione ha valutato il vino con aggiunta di **PURE-LEES DELICACY™** più rotondo, fruttato, intenso e persistente rispetto al vino controllo.



Analisi sensoriale di un vino Merlot con e senza aggiunta di 30 g/hL di **PURE-LEES DELICACY™** condotta da un panel di 11 giudici esperti.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture



DOSE E MODALITÀ DI IMPIEGO

1. Dose raccomandata: da 20 a 40 g/hL.
2. Tempo di contatto: in funzione della matrice e dell'effetto desiderato (da diversi giorni a diverse settimane) durante l'affinamento.
3. È consigliato eseguire prove su piccoli volumi per regolare dosaggio e tempistiche di contatto in relazione alla matrice del vino ed agli obiettivi desiderati.
4. 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.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a $T^{\circ} \leq 25^{\circ} C$.

DISTRIBUITO DA:

In collaborazione con

INRAE

l'institut Agro | **SupAgro**
agriculture • alimentation • environnement

Montpellier



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture