



FAQ

PURE-LEES ELEGANCY™ & PURE-LEES DELICACY™

Comment PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ sont-ils obtenus ? Quelles sont les différences entre les deux process de fabrication ?

Les deux produits proviennent d'un process innovant d'inactivation : le High Pressure Homogenization (HPH™). Ce procédé mécanique réalisé à basse température permet de limiter l'hydrolyse des levures et préserve la taille des macromolécules. PURE-LEES DELICACY™ est obtenue à partir de la biomasse intégrale tandis que PURE-LEES ELEGANCY™ provient des fractions insolubles concentrées de la biomasse ; les deux issues du process HPH™.

Quels sont les effets de PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ sur les tannins ?

PURE-LEES DELICACY™ "enrobe" les tannins, du fait du type d'interaction menant à la création de complexes stables solubles avec les composés phénoliques (tannins et pigments) ; PURE-LEES ELEGANCY™ permet une absorption optimale des tannins les plus durs, rugueux et astringents, éliminant ainsi les tannins agressifs.

Quels sont les impacts des PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ sur les profils en bouches des vins ?

Selon la matrice du vin, ils peuvent avoir un effet sur le volume en bouche, la souplesse des tannins, l'amertume et la longueur en bouche. Du fait de leur composition spécifique, tous deux peuvent améliorer la texture des vins rouges. PURE-LEES DELICACY™ peut apporter plus de souplesse tannique tout en préservant la structure du vin, PURE-LEES ELEGANCY™ permet de diminuer l'agressivité des tannins en éliminant les moins qualitatifs.

Dans quelle catégorie officielle PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ sont-ils classés ?

PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ appartiennent aux produits dérivés de levures spécifiques, conformes à la réglementation OIV.

PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ sont-ils considérés comme des additifs ou comme des auxiliaires technologiques ?

En tant que dérivés de levures inactivées, ces produits sont considérés comme des auxiliaires technologiques.

Quelle est la meilleure durée de contact pour leur mise en œuvre ?

À l'échelle laboratoire, les deux produits réagissent très rapidement (à partir de 15 heures de contact). Des essais comparatifs sont actuellement encore en cours, de très bons résultats ont été observés à partir de 4 jours de contact. Une durée de contact plus longue, dans le cas d'utilisation en alternative aux lies, s'est avérée également très intéressante (1 à 3 mois).

Ces produits sont-ils autorisés en agriculture biologique ?

Oui, les deux sont autorisés en vinification de vin biologique.

Doit-on rapidement soutirer les vins après les ajouts de PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ ? En d'autres termes, les effets sur les tannins sont-ils réversibles ?

Pour les deux produits, en raison de la nature des fortes interactions et du haut poids moléculaire des composés actifs libérés par les formulations, les liaisons formées sont quasi-irréversibles. Il n'y a donc pas besoin de soutirer rapidement les vins après application. Toutefois, comme pour toute utilisation de dérivés de levures spécifiques, un soutirage sera nécessaire avant l'embouteillage (les fractions insolubles restent présentes dans le vin, à hauteur de 60 %, identique à l'utilisation de toute levure inactivée).

Peut-on rencontrer des problèmes à la filtration après soutirage ?

Aucun problème à la filtration n'a été observé.

Faut-il utiliser PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ plutôt sur des vins jeunes ou sur des vins destinés à la mise en bouteilles plus ou moins rapidement ?

Les deux sont possibles. Cependant, ils sont fortement recommandés sur des vins destinés à la mise en bouteilles, puisque nous recherchons à perfectionner le profil tannique du vin.

Sont-ils faciles à dissoudre dans le vin avant application ?

Il ne s'agit pas d'une dissolution complète des produits (c'est en suspension du fait des fractions insolubles), des légers agrégats peuvent être observés. Cependant, si les essais ont lieu à l'échelle laboratoire, (75 cL), il est conseillé d'être attentif à une bonne homogénéisation des produits.

Y a-t-il un impact quelconque sur la couleur ?

Les effets des produits ont été suivis et validés au cours de nombreux essais. Aucun effet négatif n'a été observé. De plus, nous avons pu noter une amélioration de la stabilité colloïdale des vins dans le temps (lors d'un essai à Pech Rouge par exemple, l'impact positif plus marqué sur la couleur avec les deux PURE-LEES™ a été relevé comparés à NOBLESSE®, notre produit de référence (impact positif relevé pour ce produit également)).

Y a-t-il un impact quelconque sur l'adsorption du cuivre ?

Nous n'avons pas relevé d'impact significatif sur le cuivre, en utilisant l'un ou l'autre de ces dérivés de levures spécifiques.

Pour les vins rosés, quel serait le produit entre PURE-LEES DELICACY™ et PURE-LEES ELEGANCY™ le plus adapté ?

En raison de son action spécifique, PURE-LEES DELICACY™ pourra avoir un impact très positif sur la dégustation des vins rosés.

Quelle est la différence entre les nouveaux produits PURE-LEES™ et le produit OPTI-MUM RED™ ?

Ils proviennent de différentes souches et sont issus de procédés distincts (HPH™ pour PURE-LEES™ et MEX pour OPTI-MUM RED™) avec dans les deux PURE-LEES™ une plus grande proportion de fractions insolubles (d'autant plus élevées pour PURE-LEES ELEGANCY™) et des macromolécules solubles de plus grand poids moléculaire (grâce à leur faible hydrolyse durant le procédé HPH™).

Ces nouveaux PURE-LEES™ peuvent-ils être également utilisés précocement en début de fermentation comme OPTI-MUM RED™ ?

L'essai est tout à fait possible. Cependant, leurs interactions avec la matrice pourraient être différentes du fait de leurs compositions et de l'état des polyphénols en début de fermentation, moins condensés que durant l'élevage. Nos essais ont été exclusivement mis en œuvre pendant l'élevage pour le moment.

Les produits PURE-LEES™ peuvent-ils remplacer les gommes arabiques ?

Nous n'avons pas assez de renseignement à ce jour permettant de répondre à cette question.

Quels sont les effets de ces produits sur les polyphénols totaux, dont l'IPT ?

D'après notre expérience, il y a une légère réduction de l'IPT, de l'ordre de 10 % maximum, et cela même à concentration élevée (2 g/L).