



# PURE-LEES DELICACY™

**Une nouvelle levure inactivée spécifique sélectionnée pour sublimer la délicatesse des vins rouges.**

## Description

**PURE-LEES DELICACY™** est une nouvelle levure inactivée spécifique sélectionnée et développée avec la technologie de pointe « High Pressure Homogenization » (HPH™). Ce procédé mécanique conduit à l'obtention de cellules de levures entièrement fragmentées permettant de maximiser les interactions entre les différents composés cellulaires et la matrice vin.

**PURE-LEES DELICACY™** se compose de l'ensemble de la biomasse levurienne fragmentée, résultant du process HPH™, et apporte aux vins tous les constituants spécifiques d'intérêt. Son apport permet la création de complexes stables solubles avec les composés phénoliques entraînant ainsi l'enrobage optimal des tannins. Ajouté en fin de fermentation alcoolique, **PURE-LEES DELICACY™** améliore la qualité des vins rouges en assouplissant leur texture sans en modifier la structure.

## Bénéfices & Résultats

**PURE-LEES DELICACY™** peut être utilisée comme alternative aux lies pendant l'élevage, dont la durée peut s'étendre de quelques semaines à plusieurs mois. Du fait de son très haut niveau d'interaction avec la matrice vin, l'action de **PURE-LEES DELICACY™** peut se révéler au bout de quelques jours seulement.

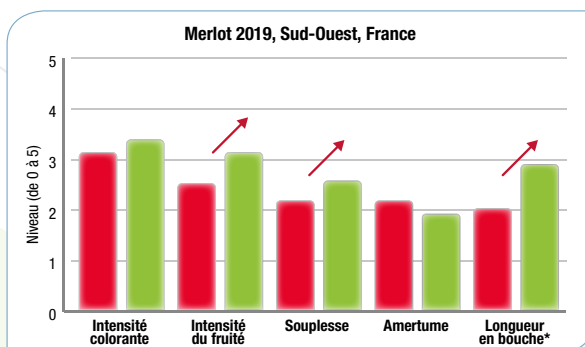
L'essai illustré ci-dessous a été réalisé sur un vin de Merlot en 2019, dans le sud-ouest de la France. L'analyse sensorielle a montré que **PURE-LEES DELICACY™** contribue à apporter significativement plus de longueur en bouche, davantage de souplesse et une meilleure intensité du fruité du vin.

**HPH™ Process**  
High Pressure Homogenizer

■ TÉMOIN

■ **PURE-LEES DELICACY™**

Analyses sensorielles réalisées par 11 juges (vin traité avec **PURE-LEES DELICACY™** comparé à un vin témoin sans PLD)



\* significatif à 10%



## Mise en œuvre

1. Dosage recommandé : 20 g/hL à 40 g/hL.
2. Durée de contact : de plusieurs jours à plusieurs semaines.
3. Des essais sur petits volumes peuvent être réalisés pour ajuster le dosage et la durée de contact, en tenant compte de la matrice vin et du profil de vin désiré.
4. Dissoudre **PURE-LEES DELICACY™** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin.
5. Bien mélanger pour un impact optimal.
6. Ajouter au vin en fin de fermentation alcoolique.

## Conditionnement & Stockage

- Disponible en paquet de 1kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.



Conformément à la réglementation européenne des vins biologiques et au codex OIV, non OGM, vegan.

En partenariat avec

**INRAE**

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

DISTRIBUÉ PAR



LEVURES  
CENOLOGIQUES



BACTÉRIES  
CENOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE



**LALLEMAND OENOLOGY**

Original **by culture**

[www.lallemantwine.com](http://www.lallemantwine.com)

**Solutions biologiques visionnaires** - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemant Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.