

# 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.

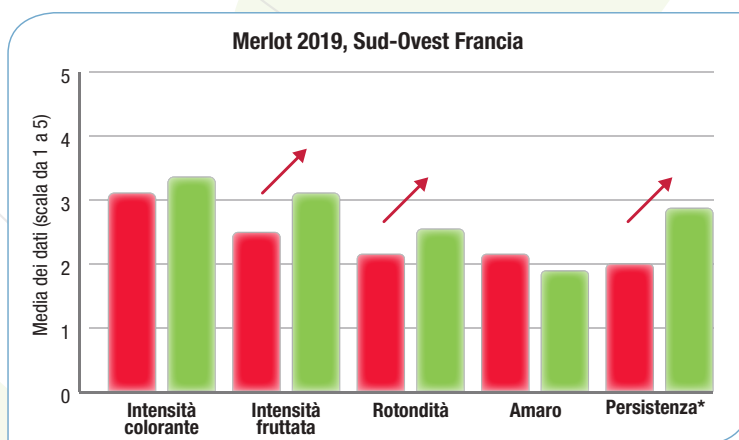
**PURE-LEES DELICACY™** è costituito dall'intera biomassa inattivata ottenuta mediante il processo di HPH™ che consente di rilasciare componenti specifici di lievito e permette la formazione di complessi solubili stabili con i composti fenolici, determinando un ottimale rivestimento dei tannini presenti 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.



\* Significativo al 10%

■ CONTROLLLO  
■ PURE-LEES DELICACY™



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI  
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**  
LALLEMAND OENOLOGY  
Original by culture

www.lallemandwine.com



## 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**  
agriculture • alimentation • environnement

**SupAgro**

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'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Aprile 2021.



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI  
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**