

PURE-LEES | ELEGANCY™

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO

Nuovo lievito inattivo specifico selezionato per apportare eleganza sensoriale ai vini rossi

DESCRIZIONE

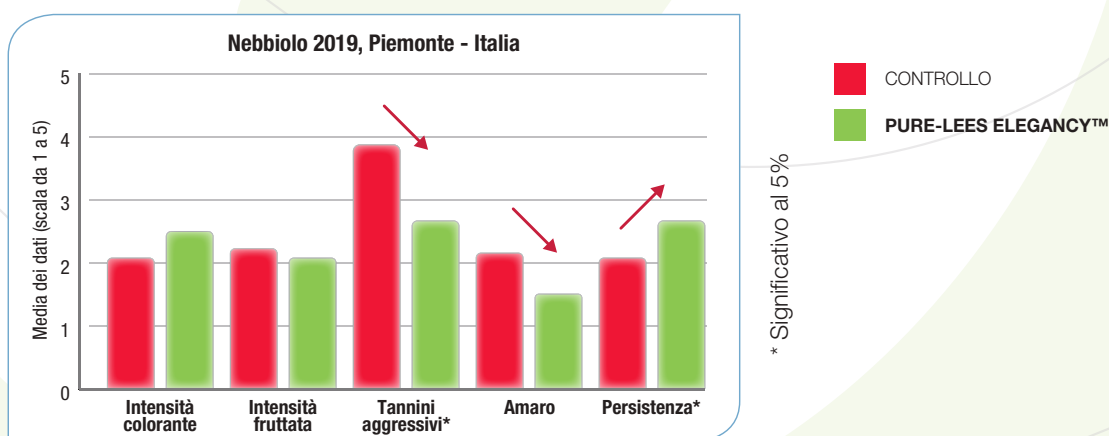
PURE-LEES ELEGANCY™ è un nuovo lievito inattivato specifico sviluppato e prodotto secondo un processo innovativo chiamato High Pressure Homogenization (HPH™). Questo processo meccanico prevede la distruzione delle cellule di lievito così da massimizzarne la capacità di interazione dei costituenti cellulari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

PURE-LEES ELEGANCY™ è un concentrato di frazioni insolubili di lievito ad elevato potere di assorbimento nei confronti dei tannini astringenti ed amari. Aggiunto durante il periodo di affinamento, **PURE-LEES ELEGANCY™** consente la rimozione dei tannini aggressivi ed un miglioramento nella qualità della texture, permettendo di ottenere vini rossi dal profilo più elegante.

BENEFICI E RISULTATI

PURE-LEES ELEGANCY™ 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 ELEGANCY™** ad un vino Nebbiolo d'annata ancora ricco in tannini aggressivi. 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.



Analisi sensoriale di un vino Nebbiolo con e senza aggiunta di 30 g/hL di **PURE-LEES ELEGANCY™** 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

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 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.
- 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
SupAgro



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture