

# FÜR EINE GUTE ZUKUNFT

## PURE-LEES™

# LONGEVITY

**Die neue spezifische inaktivierte Hefe zum Schutz der Weine vor Oxidation während der Lagerung / Reifung**

### Anwendungen

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird Wein sehr empfindlich gegenüber Sauerstoff. Oxidationsmechanismen sind für den Verlust von Fruchtaromen und für Alterungsnoten im Wein verantwortlich.

PURE-Lees™ LONGEVITY ist eine spezifische inaktivierte Hefe und wurde in Zusammenarbeit mit INRA-Montpellier entwickelt, um das Oxidationsrisiko für die Weine zu vermindern.

PURE-Lees™ LONGEVITY wirkt effizient durch eine starke Kapazität zum Verbrauch von gelöstem Sauerstoff im Wein.

### Ergebnisse

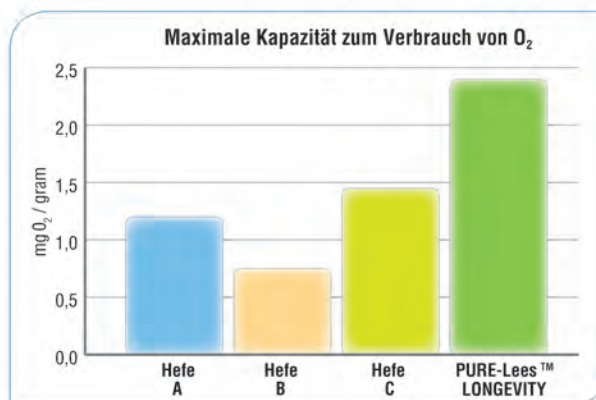
Seit 2008 werden inaktivierte Weinhefen auf die Kapazität zur Aufnahme von gelöstem Sauerstoff im Wein erforscht.

PURE-Lees™ LONGEVITY, eine spezifische inaktivierte Weinhefe mit einer hohen Kapazität zur Bindung von gelöstem Sauerstoff, (ca. 1 mg/L bei Zugabe von 20g/hl) ist ein ideales önologisches Produkt zur Unterstützung der Langlebigkeit von Wein.

In collaboration with

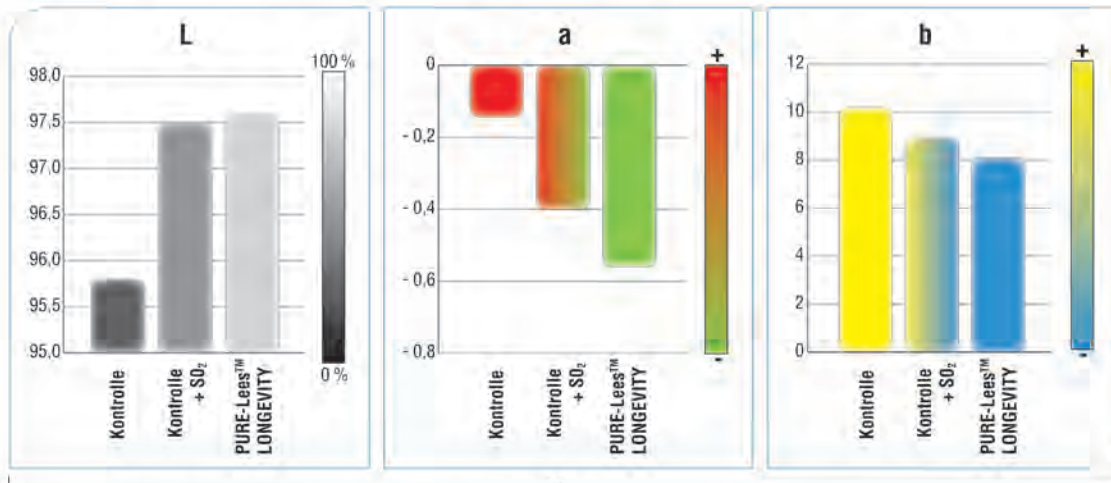


**Abbildung 1:** ▶  
Bewertung des maximalen Sauerstoffverbrauches diverser inaktiver Hefen - Charakterisierung und Standardprotokoll in einem Modell-Wein

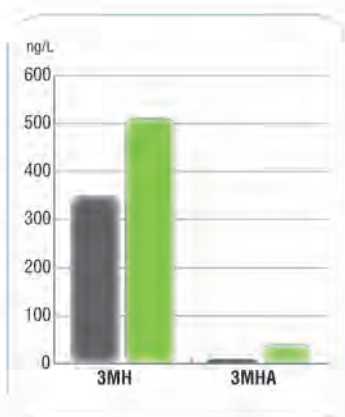


LALLEMAND

Studien und Praxistests bestätigen die Wirkung von PURE-Lees™ LONGEVITY. Der Schutz von Farbe und Aromen des Weines vor Oxidation ist dokumentiert (effizienter als SO<sub>2</sub> unter diesen experimentellen Bedingungen):



**Abbildung 2:** Sauvignon Blanc Test = Vergleich der Kontrolle (SO<sub>2</sub> - Gabe = 60 ppm) mit PURE-Lees™ LONGEVITY (40 g / hl); Messung im L\*a\*b\*-Farbraum nach 5 Monaten (wahrnehmbarer Farbbereich): Luminanz L\*, Grün-Rot-Parameter a\*, Blau-Gelb-Parameter b\*



**Abbildung 3:** Sauvignon Blanc Test Vergleich der Kontrolle (SO<sub>2</sub> - Gabe = 60 ppm) mit PURE-Lees™ LONGEVITY (40 g / hl); Messung Thiol-Gehalt nach 5 Monaten;

■ Kontrolle + SO<sub>2</sub>  
■ PURE-Lees™ LONGEVITY

## Dosierung und Gebrauchsanweisung

- Empfohlene durchschnittliche Dosierung; 20 bis 40 g / hl
- Kontaktzeit abhängig vom Reifungskonzept für den Wein ( 1 - 9 Monate)
- PURE-Lees™ LONGEVITY in zehnfacher Gewichtsmenge Wein/Wasser lösen
- Bei Zugabe gut mischen für rasche und optimale Wirkung
- Nach Ende der alkoholischen Gärung ist ein idealer Zeitpunkt für die optimale Wirkung; vor einem Abstich kann die Zugabe von PURE-Lees™ LONGEVITY die Langlebigkeit und Typizität des Weines schützen (gelöstes Produkt im Empfangstank beim Befüllen beimischen)
- PURE-Lees™ LONGEVITY ist eine spezifische inaktivierte Weinhefe und enthält somit auch interessante Hefekomponenten ( Aminosäuren, Mikroelemente ) für die Endvergärung oder zur Harmonisierung des Weinstiles.

## Verpackung und Lagerung

- 1 kg Folienbeutel, trocken unter 25°C lagern

© Danstar Ferment AG, KSBM/2013

Die Informationen sind nach bestem Wissen und unseren Erkenntnissen gestaltet. Der Hersteller garantiert für die Qualität des Produktes. Dieses Datenblatt ist keine Garantie für individuelle Anwendungsergebnisse oder alle Bedingungen für den Verkauf des Produktes.