



PURE-LEES™

LONGEVITY

Une nouvelle levure inactivée spécifique sélectionnée pour protéger les vins contre l'oxydation pendant la conservation / l'élevage

Applications

Dès que la fermentation alcoolique (FA) est achevée, les vins deviennent très sensibles à l'oxygène. Les mécanismes de l'oxydation sont responsables de la perte d'arômes fruités et de l'apparition de notes évoluées.

PURE-LEES™ LONGEVITY est une levure inactivée spécifique développée en collaboration avec l'INRA Montpellier dans le but de proposer un outil pour aider les vins à résister à l'oxydation pendant leur élevage et leur conservation.

PURE-LEES™ LONGEVITY présente une forte capacité à consommer l'oxygène dissous.

Resultats

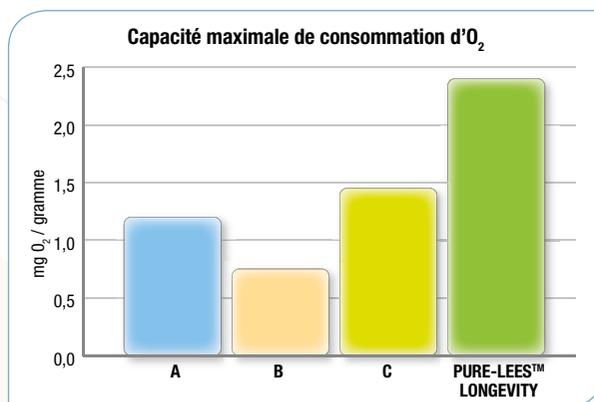
Depuis 2008, différentes levures inactivées spécifiques ont été évaluées pour déterminer leur aptitude à consommer l'oxygène. Ces études ont eu lieu dans un premier temps à l'échelle laboratoire avec un protocole standard pour caractériser la consommation de l'oxygène (capacité et rapidité maximales), d'une part dans une solution de vin modèle et d'autre part dans des vins réels; puis dans un second temps, à l'échelle pilote pour évaluer l'impact du traitement en termes de protection du vin contre l'oxydation.

Forts de cette expérience, nous avons sélectionné le meilleur candidat pour développer PURE-LEES™ LONGEVITY, une levure inactivée spécifique avec une capacité d'absorption élevée en oxygène dissous.

En collaboration avec



Figure 1 : Evaluation de la consommation maximale d'oxygène par plusieurs levures inactivées -caractérisation avec un protocole standard dans une solution de vin modèle.



LALLEMAND



- Plusieurs essais ont été fait à l'échelle pilote et cave, montrant que PURE-LEES™ LONGEVITY aide à protéger la couleur et les arômes de l'oxydation (plus efficace que le SO₂ dans ces conditions expérimentales).

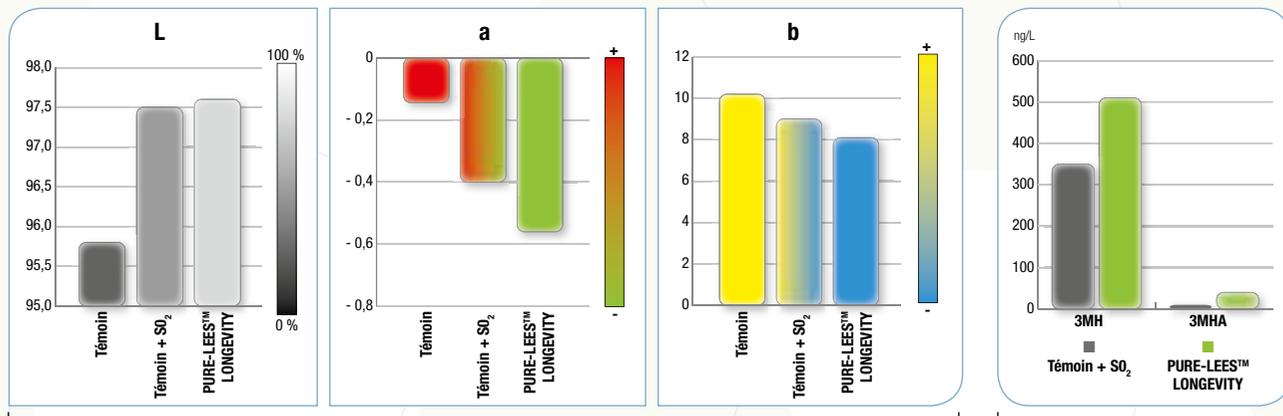


Figure 2 : Essai sur Sauvignon Blanc. Comparaison Témoin vs. Addition de SO₂ (60 mg/L) vs. PURE-LEES™ LONGEVITY (40g/hL) : évaluation de la couleur après 5 mois d'élevage.

Figure 3 : Essai sur Sauvignon Blanc. Comparaison addition de SO₂ (60 mg/L) vs. PURE-LEES™ LONGEVITY (40g/hL) : évaluation des thiols variétaux après 5 mois d'élevage.

Dosage et mise en œuvre

- Dosage moyen recommandé : 20 à 40 g/hL.
- Le délai de contact dépend de votre durée d'élevage (de 1 à 9 mois).
- Suspender PURE-LEES™ LONGEVITY dans dix fois son poids d'eau ou de vin et mélanger.
- Bien mélanger pour avoir un impact optimisé et rapide.
- Ajouter au moût/vin, vers la fin de la fermentation alcoolique.
- PURE-LEES™ LONGEVITY est une levure inactivée spécifique qui contient donc naturellement acides aminés, vitamines, facteurs minéraux et de survie. Ainsi PURE-LEES™ LONGEVITY contribue également au contenu nutritionnel disponible pour les levures même si elle ne remplace pas le programme de nutrition habituel.

Conditionnement et stockage

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

DISTRIBUÉ PAR :

Mars 2015

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation.