



PURE-LEES™

# LONGEVITY

**Lievito inattivo specifico per proteggere il vino dalle ossidazioni durante le fasi di stoccaggio e affinamento**

## Applicazione

Terminata la fermentazione alcolica i vini, specialmente se bianchi o rosati, diventano molto sensibili ai fenomeni ossidativi indotti dalla presenza di O<sub>2</sub> e cationi metallici disciolti: queste reazioni determinano generalmente un imbrunimento del colore, la perdita di aromi fruttati e varietali ed un calo qualitativo del prodotto. Uno studio condotto in collaborazione con l'INRA di Montpellier ha chiarito i meccanismi alla base del consumo di ossigeno rilevato nei vini conservati sulle fecce fini. Il risultato di queste sperimentazioni è PURE-LEES™ LONGEVITY, un nuovo strumento naturale di protezione contro le ossidazioni durante lo stoccaggio e l'affinamento.

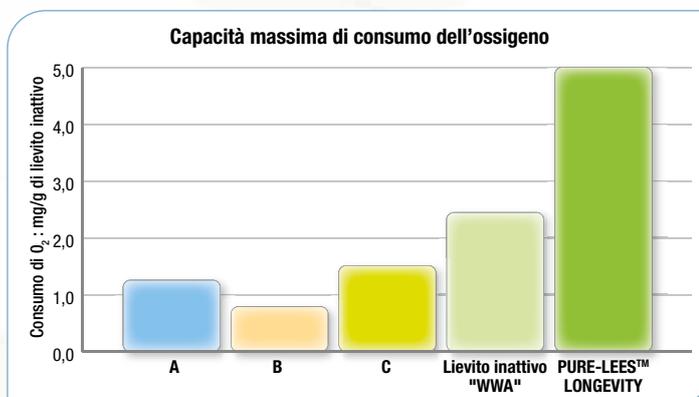
In collaborazione con



## Risultati

La capacità di consumo dell'ossigeno varia secondo l'origine e la natura delle frazioni di lievito testate. Dal 2008 l'INRA ha studiato differenti lieviti inattivi per stabilire il potenziale consumo dell'ossigeno (in termini di velocità e capacità massima) in differenti condizioni enologiche. Dalle prime prove in laboratorio su vino sintetico, si è giunti a sperimentazioni su scala di cantina per valutare l'impatto del trattamento sull'effettiva protezione dei vini. Basandosi sui risultati sperimentali ottenuti è stato possibile sviluppare PURE-LEES™ LONGEVITY, un nuovo strumento biologico con un'elevata velocità e capacità di assorbimento dell'ossigeno disciolto.

**Figura 1:** Consumo massimo di ossigeno rilevato con differenti lieviti inattivi – risultati ottenuti in condizioni standardizzate su vino sintetico. Il consumo di ossigeno è stato ottimizzato con la messa a punto della tecnica di produzione del prodotto commerciale PURE-LEES™ LONGEVITY. Fonte: INRA.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



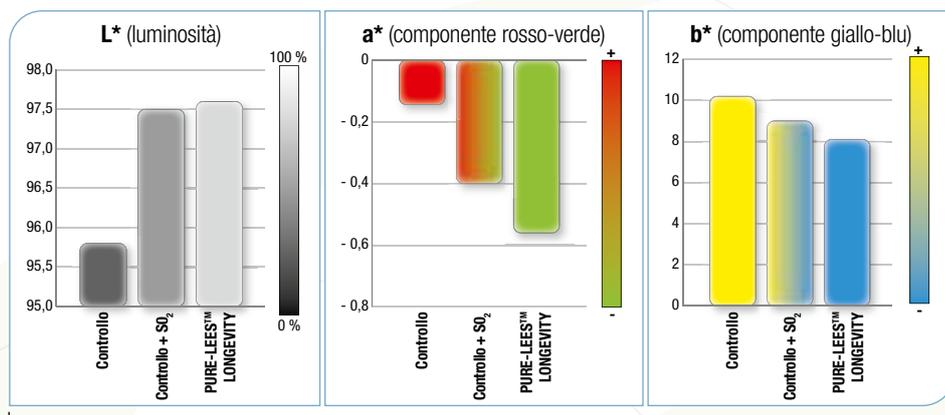
SOLUZIONI PER IL VIGNETO



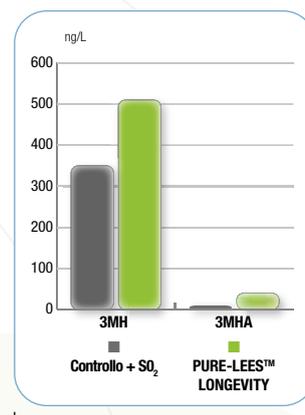
LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

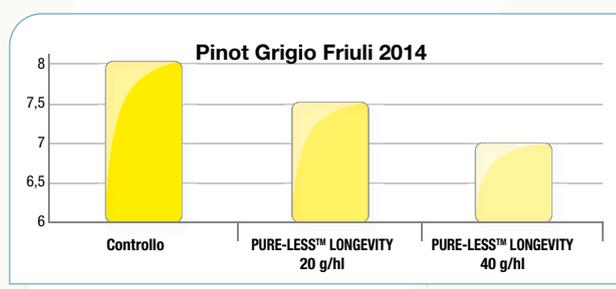
Numerose prove su scala sperimentale e di cantina hanno dimostrato come PURE-LEES™ LONGEVITY aiuti a proteggere il colore dall'imbrunimento e la componente aromatica dall'ossidazione. Nelle condizioni sperimentali delle prove il prodotto ha mostrato un'efficienza maggiore rispetto all'aggiunta della sola SO<sub>2</sub> (fig. 2 e 3). In alcuni vini rossi invecchiati il prodotto è stato in grado di ridurre la percezione degli aromi ossidativi e delle tonalità coloranti aranciate.



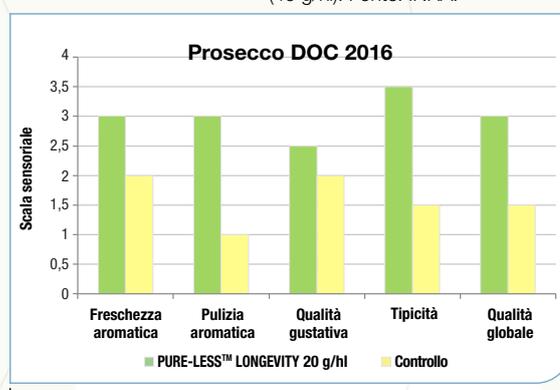
**Figura 2:** Confronto degli indici colorimetrici (CIELAB) su Sauvignon Blanc dopo 5 mesi di affinamento. Confronto tra controllo senza aggiunte, aggiunta di SO<sub>2</sub> (60 ppm) e PURE-LEES™ LONGEVITY (40 g/hl). Fonte: INRA.



**Figura 3:** Tioli volatili su Sauvignon Blanc dopo 5 mesi di affinamento. Confronto tra controllo + SO<sub>2</sub> (60 ppm) e PURE-LEES™ LONGEVITY (40 g/hl). Fonte: INRA.



**Figura 4:** test di maderizzazione su Pinot Grigio Friuli 2014 dopo 2 settimane di contatto all'aria. Valutazione del grado di saturazione del colore (parametro C\* - CIELAB) dopo 7 mesi di contatto.



**Figura 5:** degustazione di vini Prosecco DOC 2016 spumantizzati nelle medesime condizioni sperimentali. Aggiunta di 20 g/hl di PURE-LEES™ LONGEVITY al riempimento dell'autoclave in confronto ad una rifermentazione senza aggiunta.

## Dose e modalità d'impiego

- Dose raccomandata: da 20 a 40 g/hl.
- E' possibile utilizzare il prodotto in sinergia con 1-2 g/hl di Redules® per migliorare pulizia e freschezza del vino.
- Tempo di contatto consigliato: da 1 a 9 mesi, secondo la durata della sosta in vasca.
- Sospendere PURE-LEES™ LONGEVITY 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.
- Non sono necessari bâtonnage, che possono comunque essere eseguiti in presenza del prodotto.

## Confezione e conservazione

- Confezioni da 1 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a T° ≤ a 25 °C.
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato.

DISTRIBUITO DA:

*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.*

Giugno 2021



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture