



PURE-LEES ELEGANCY™

Una nueva levadura inactivada específica, seleccionada para aportar más elegancia a los vinos tintos.

Descripción

PURE-LEES ELEGANCY™ es una nueva levadura inactivada específica desarrollada y producida a partir de un proceso innovador llamado homogeneización a alta presión (HPH™). Este proceso da lugar a la disrupción de las células de la levadura enológica para maximizar la capacidad de interacción de los componentes de la levadura con la matriz del vino.

PURE-LEES ELEGANCY™ es más concentrado en fracciones insolubles, que permiten una absorción óptima de taninos ásperos/astringentes/amargos. Aplicado hacia el final de la fermentación alcohólica, **PURE-LEES ELEGANCY™** permite la eliminación de taninos agresivos y la mejora en la calidad de la textura del vino, dando lugar a vinos con más elegancia.

Beneficios y resultados

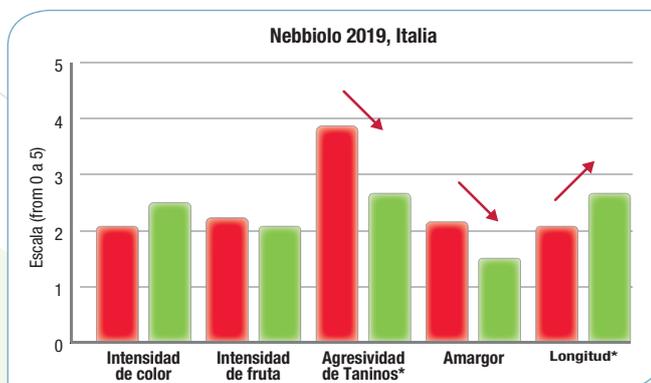
PURE-LEES ELEGANCY™ se puede utilizar como alternativa a las lías, de un período de contacto durante semanas/meses, pero gracias a la alta interacción con la matriz del vino, un efecto rápido se puede observar incluso después de varios días de contacto.

PURE-LEES ELEGANCY™ se aplicó en un Nebbiolo con taninos muy agresivos. Después de dos meses, la cata mostró taninos significativamente menos agresivos para **PURE-LEES ELEGANCY™**, así como también una tendencia a menor amargor y mayor longitud en comparación con un control.

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

 CONTROL
 **PURE-LEES ELEGANCY™**

Análisis sensorial dirigido por 11 jueces (**PURE-LEES ELEGANCY™** en comparación con un control sin adición)



* Significancia 5%



Instrucciones de uso enológico

1. La dosis media recomendada es de 20 g/hL a 40 g/hL
2. El tiempo de contacto depende de la matriz y los efectos deseados (desde varios días hasta varias semanas)
3. Se pueden realizar ensayos en pequeños volúmenes para ajustar la dosis y el tiempo en relación con la matriz del vino y los objetivos deseados
4. Suspensa **PURE-LEES ELEGANCY™** en diez veces su peso de agua o vino
5. Mezcle bien para un impacto rápido y optimizado
6. Añadir al vino hacia el final de la fermentación alcohólica

ALMACENAMIENTO

- Bolsas de papel de aluminio selladas de 1 kg
- Almacenar en un ambiente seco por debajo de 25°C

DISTRIBUIDO POR

LALLEMAND INC. CHILE Y CIA. LTDA.
Av. Ribera del Sur 111, bodega 19 Rancagua, Chile.
agomez@lallemand.com
dmundigo@lallemand.com

En colaboración con:

INRAE

l'institut Agro
agriculture • alimentation • environnement

SupAgro
Montpellier



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta directiva sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor. Mayo 2021.