DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS

PURE-LEES DELICACY™

Una nueva levadura inactivada específica para mejorar la delicadeza de los vinos tintos

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

Descripción

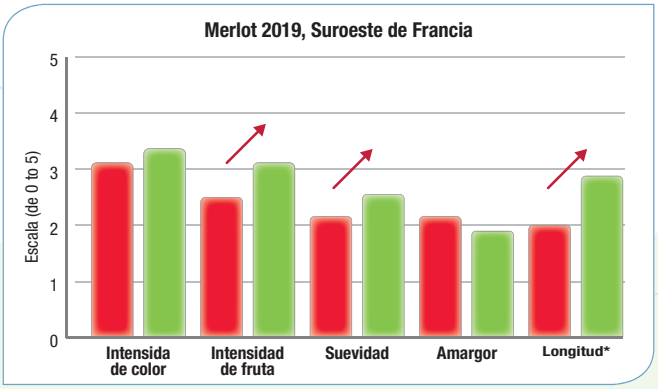
PURE-LEES DELICACY™ es una nueva levadura inactivada específica desarrollada y producida a partir de un proceso innovador llamado Homogeneización a Alta Presión (HPH™). Este proceso mecánico da lugar a la disrupción de las células de la levadura enológica para maximizar la capacidad de interacción de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

PURE-LEES DELICACY™ contiene la totalidad de las células disgregadas resultante del HPH y libera fracciones específicas de la levadura. Permite la formación de complejos solubles estables con compuestos polifenólicos, dando lugar a un revestimiento óptimo de los taninos. Aplicado hacia el final de la fermentación alcohólica **PURE-LEES DELICACY™** mejora la calidad del vino suavizando su textura sin modificar la estructura del vino.

Beneficios y Resultados

PURE-LEES DELICACY™ puede utilizarse como una alternativa recomendada a las lías, durante un período de contacto de 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.

La prueba que se presenta a continuación se realizó en un Merlot 2019 del suroeste de Francia. Un análisis sensorial muestra que **PURE-LEES DELICACY™** contribuyó significativamente con más longitud y una tendencia consistente a una mayor suavidad e intensidad afrutada.



CONTROL

PURE-LEES DELICACY™

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

* Significancia 10%

DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS

Instrucciones de uso

1. La dosis media recomendada es de 20 g/hL a 40 g/hL
2. Tiempo de contacto: desde varios dias 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. Suspender **PURE-LEES DELICACY™** en 10 veces su peso en agua o vino
5. Mezclar 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 BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

En colaboración con:

INRAE

l'institut Agro agriculture • alimentation • environnement | SupAgro Montpellier

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 ofrecida 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.