



PURE-LEES DELICACY™

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

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.

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

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.

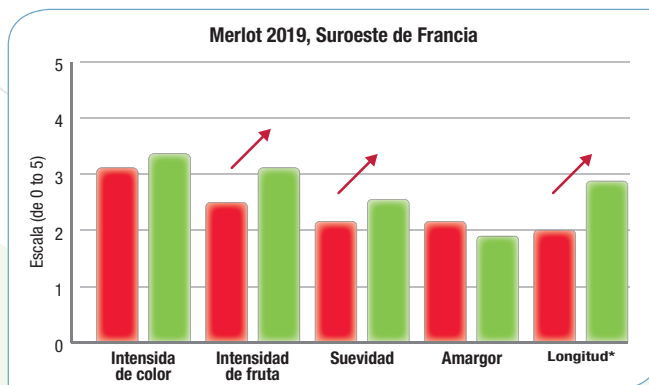
Beneficios y Resultados

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%



Instrucciones de uso

1. La dosis media recomendada es de 20 g/hL a 40 g/hL
2. Tiempo de contacto: 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. 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 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

Montpellier
SupAgro



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

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 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.