



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_2 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.

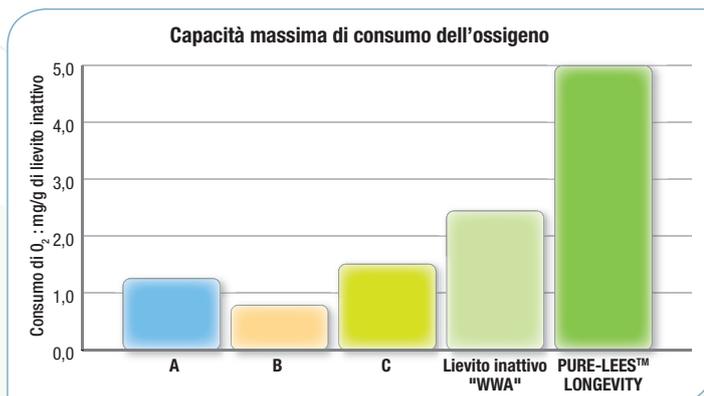
In collaborazione con



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 ulteriormente ottimizzato con la messa a punto della tecnica di produzione del prodotto commerciale PURE-LEES™ LONGEVITY. Fonte: INRA.



LALLEMAND

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 SO₂ per i parametri testati.

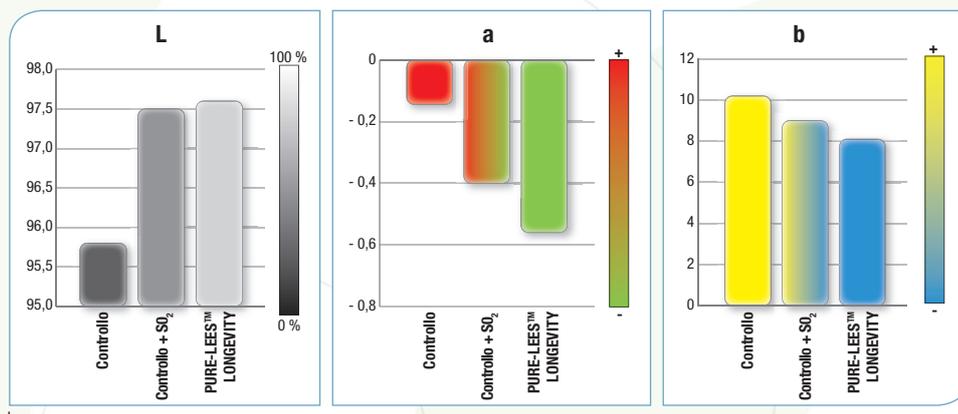


Figura 2: Confronto degli indici colorimetrici (CIELAB) su Sauvignon Blanc dopo 5 mesi di affinamento. Confronto tra controllo senza aggiunte, aggiunta di SO₂ (60 ppm) e PURE-LEES™ LONGEVITY (40 g/hl). Fonte: INRA.

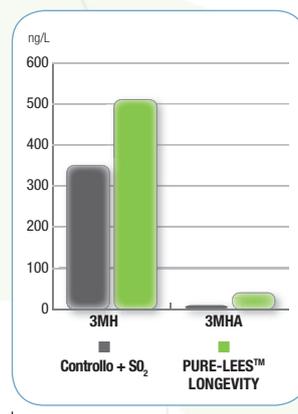


Figura 3: Tioli volatili su Sauvignon Blanc dopo 5 mesi di affinamento. Confronto tra controllo + SO₂ (60 ppm) e PURE-LEES™ LONGEVITY (40 g/hl). Fonte: INRA.

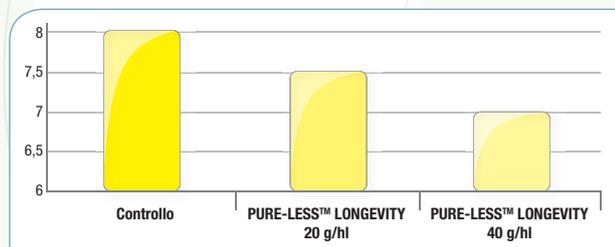


Figura 4: test di maderizzazione su Pinot Grigio Friuli 2014 dopo 2 settimane di contatto all'aria. Valutazione del grado di saturazione del colore (parametro C* - CIELAB) in un vino controllo non trattato in confronto con PURE-LEES™ LONGEVITY a 20 g/hl e 40 g/hl dopo 7 mesi di contatto.

Dose e modalità d'impiego

- Dose raccomandata: da 20 a 40 g/hl.
- Tempo di contatto: 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 comunque possono essere eseguiti in presenza del prodotto.

Confezione e conservazione

- PURE-LEES™ LONGEVITY è disponibile in sacchetti da 1 kg.
- Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura inferiore a 25° C.

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.

10 ottobre 2016