

# LONGEVITY

## Die neue spezifische inaktivierte Hefe zum Schutz der Weine vor Oxidation während der Lagerung / Reifung

#### Anwendungen

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird Wein sehr empfindlich gegenüber Sauerstoff. Oxidationsmechanismen sind für den Verlust von Fruchtaromen und für Alterungsnoten im Wein verantwortlich.

PURE-Lees™ LONGEVITY ist eine spezifische inaktivierte Hefe und wurde in Zusammenarbeit mit INRA-Montpellier entwickelt, um das Oxidationsrisiko für die Weine zu vermindern.

PURE-Lees™ LONGEVITY wirkt effizient durch eine starke Kapazität zum Verbrauch von gelöstem Sauerstoff im Wein.

### **Ergebnisse**

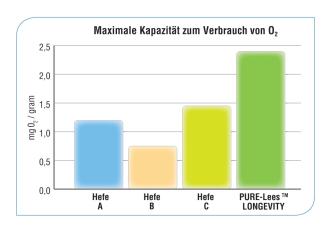
Seit 2008 werden inaktivierte Weinhefen auf die Kapazität zur Aufnahme von gelöstem Sauerstoff im Wein erforscht.

PURE-Lees™ LONGEVITY, eine spezifische inaktivierte Weinhefe mit einer hohen Kapazität zur Bindung von gelöstem Sauerstoff, (ca. 1 mg/L bei Zugabe von 20g/hl) ist ein ideales önologisches Produkt zur Unterstützung der Langlebigkeit von Wein.



Abbildung 1: ▶
Bewertung des maximalen

Bewertung des maximalen Sauerstoffverbrauches diverser inaktivierter Hefen - Charakterisierung und Standardprotokoll in einem Modell-Wein





Studien und Praxistests bestätigen die Wirkung von PURE-Lees™ LONGEVITY. Der Schutz von Farbe und Aromen des Weines vor Oxidation ist dokumentiert (effizienter als SO₂ unter diesen experimentellen Bedingungen):

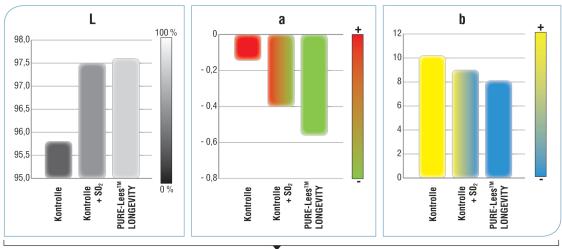
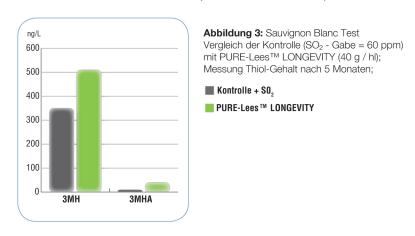


Abbildung 2:

Sauvignon Blanc Test = Vergleich der Kontrolle (SO₂ - Gabe = 60 ppm) mit PURE-Lees™ LONGEVITY (40 g / hl); Messung im L\*a\*b\*-Farbraum nach 5 Monaten (wahrnehmbarer Farbbereich): Luminanz L\*, Grün-Rot-Parameter a\*, Blau-Gelb-Parameter b\*



### **Dosierung und Gebrauchsanweisung**

- Empfohlene durchschnittliche Dosierung: 20 bis 40 g / hl
- Kontaktzeit abhängig vom Reifungskonzept für den Wein (1 9 Monate)
- PURE-Lees™ LONGEVITY in zehnfacher Gewichtsmenge Wein/Wasser lösen
- Bei Zugabe gut mischen für rasche und optimale Wirkung
- Nach Ende der alkoholischen G\u00e4rung ist ein idealer Zeitpunkt f\u00fcr die optimale Wirkung; vor einem Abstich kann die Zugabe von PURE-Lees™ LONGEVITY die Langlebigkeit und Typizit\u00e4t des Weines sch\u00fctzen (gel\u00f6stes Produkt im Empfangstank beim Bef\u00fcllen beimischen)
- PURE-Lees™ LONGEVITY ist eine spezifische inaktivierte Weinhefe und enthält somit auch interessante Hefekomponenten (Aminosäuren, Mikroelemente) für die Endvergärung oder zur Harmonisierung des Weinstiles.

#### **Verpackung und Lagerung**

• 1 kg Folienbeutel, trocken unter 25°C lagern

ie Informationen sind nach bestem Wissen und unseren Erkenntnissen ge Ier Hersteller garantiert für die Qualität des Produktes. Dieses Datenblatt i

