



PURE-LEES™

# LONGEVITY

**Una nueva levadura inactivada específica para proteger el vino contra la oxidación durante su almacenamiento / crianza**

## Aplicaciones

Tan pronto como la fermentación alcohólica (FA) está finalizada, el vino se vuelve muy sensible al oxígeno. Los mecanismos de oxidación son los responsables de la pérdida de aromas frutados y la aparición de notas agresivas.

PURE-LEES™ LONGEVITY es una levadura inactivada específica desarrollada en colaboración con el INRA Montpellier como herramienta natural para ayudar al vino a resistir la oxidación durante su almacenamiento en bodega y crianza.

PURE-LEES™ LONGEVITY se basa en una alta capacidad de consumo del oxígeno disuelto.

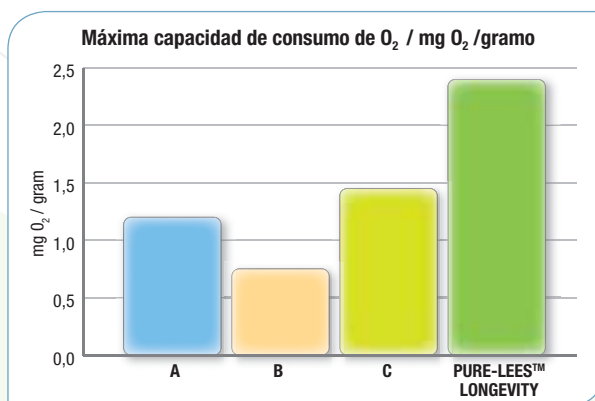
## Resultados

Desde el año 2008 se evaluaron diferentes levaduras inactivadas específicas con el objetivo de establecer su capacidad para consumir oxígeno, primero a escala laboratorio mediante un protocolo standard para caracterizar el consumo de oxígeno (capacidad máxima y velocidad) en solución modelo y en vinos reales; después a escala piloto para evaluar el impacto del tratamiento en relación a la protección del vino contra la oxidación. Basados en esta experiencia, definimos el mejor candidato para desarrollar PURE-LEES™ LONGEVITY, una levadura inactivada específica con una elevada capacidad de consumo de oxígeno disuelto.

En colaboración con:



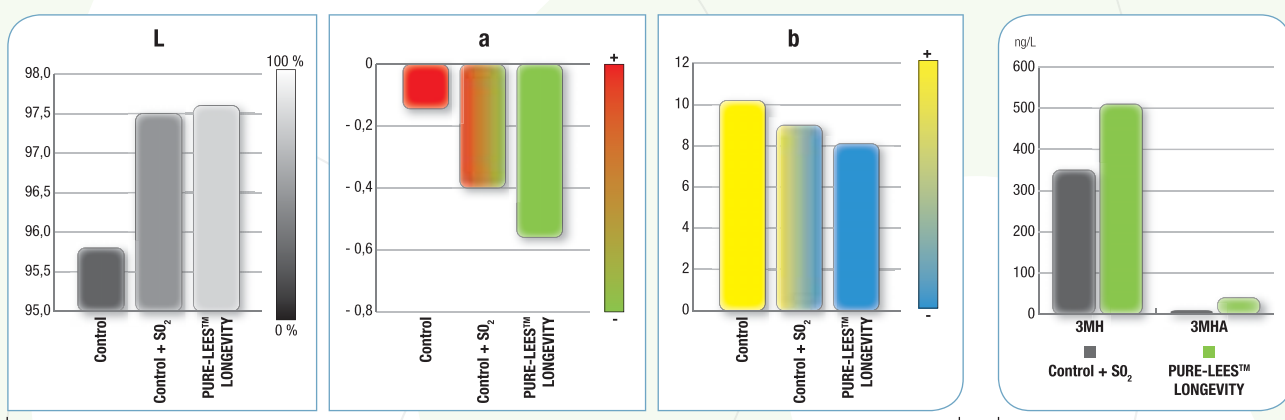
**Figura 1:** Evaluación del consumo máximo de oxígeno de varias levaduras inactivadas-caracterización utilizando un protocolo standard en solución modelo imitando a vino.



LALLEMAND



- Varias experiencias se llevaron a cabo a escala piloto y de bodega mostrando que PURE-LEES™ LONGEVITY ayuda a proteger la oxidación del color y aromas (más eficiente que el SO<sub>2</sub> bajo estas condiciones experimentales):



**Figura 2:** Ensayo en vino Sauvignon Blanc comparando un Control vs. adición de SO<sub>2</sub> (60ppm) vs PURE-LEES™ LONGEVITY (40g/hL): Evaluación del color después de 5 meses de crianza.

**Figura 3:** Ensayo en vino Sauvignon Blanc comparando la adición de SO<sub>2</sub> (60ppm) vs PURE-LEES™ LONGEVITY (40g/hl); Análisis de tioles volátiles después de 5 meses de crianza.

## Dosis e instrucciones de uso

- La dosis media recomendada es 20 a 40 g/Hl
- El tiempo de contacto depende de tu procedimiento de crianza habitual (de 1 a 9 meses).
- Suspender PURE-LEES™ LONGEVITY en diez veces su peso en agua o vino.
- Mezclar bien para un impacto rápido y optimizado.
- Añadir al vino hacia el final de la fermentación alcohólica.

## Presentación y almacenamiento

- Bolsas selladas de 1kg.
- Almacenar en lugar seco bajo 25°C.

Distribuido por:

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.

Abril 2015