



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, uno specifico lievito inattivo sviluppato in per fornire uno strumento naturale di protezione contro le ossidazioni durante lo stoccaggio e l'affinamento.

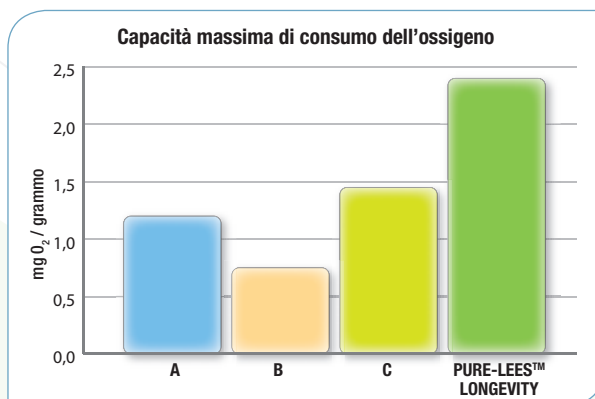
In collaborazione con



## Risultati

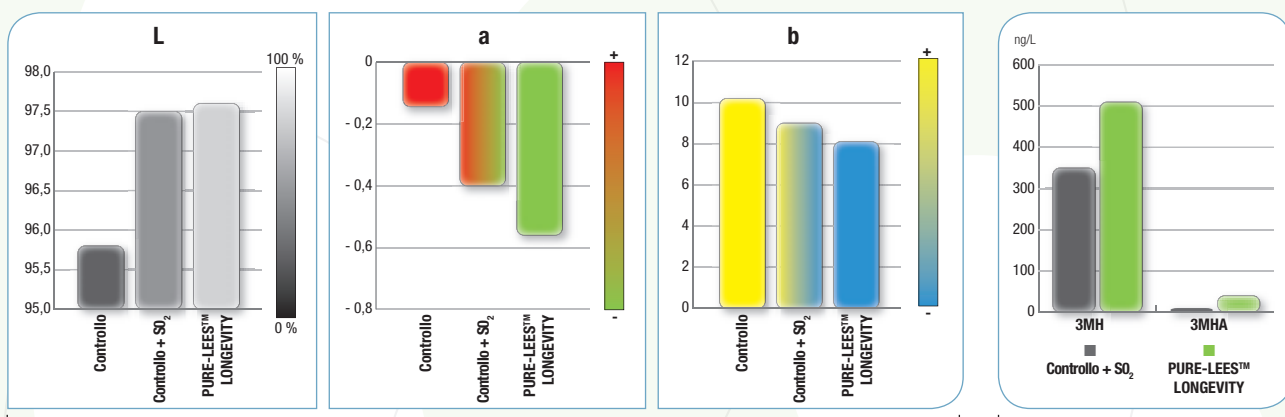
La capacità di consumo dell'ossigeno varia secondo l'origine e la natura delle frazioni di lievito testate. Dal 2008 l'INRA ha studiato differenti lieviti inattivi per stabilire il potenziale consumo dell'ossigeno (in termini di velocità e capacità massima) in differenti condizioni enologiche. Dalle 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.





- 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 SO<sub>2</sub>):



**Figura 2:** Confronto degli indici colorimetrici (CIELAB) su Sauvignon Blanc dopo 5 mesi di affinamento. Confronto tra controllo senza aggiunte, aggiunta di SO<sub>2</sub> (60 ppm) e PURE-LEES™ LONGEVITY (40 g/h).

**Figura 3:** Tioli volatili su Sauvignon Blanc dopo 5 mesi di affinamento. Confronto tra controllo + SO<sub>2</sub> (60 ppm) e PURE-LEES™ LONGEVITY (40 g/h).

## Dose e modalità d'impiego

- Dose raccomandata: da 20 a 40 g/hl.
- Tempo di contatto: da 1 a 9 mesi, secondo la durata dell'affinamento.
- 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.
- Gestire i bâtonnage secondo le pratiche consuete della cantina.

## 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:  
c.da Piana Z.I. PONTE (BN)  
tel. 0824.876491  
info@enolab.it

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.

Febbraio 2015