



PROTEGE O VINHO DA OXIDAÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO / ENVELHECIMENTO

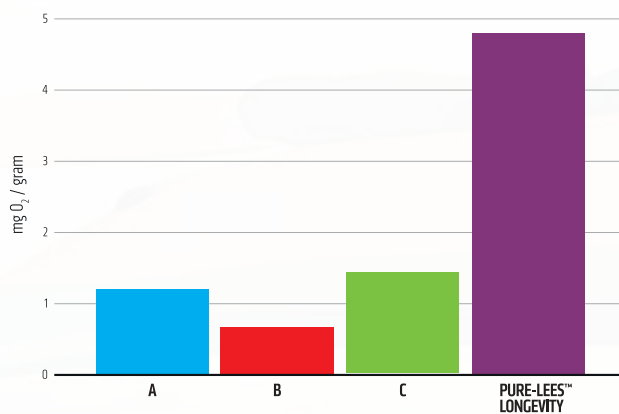
ASSIM QUE A FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA (FA) TERMINA OS VINHOS TORNAM-SE MUITO SENSÍVEIS AO OXIGÊNIO. OS MECANISMOS DE OXIDAÇÃO SÃO RESPONSÁVEIS PELA PERDA DE AROMAS FRUTADOS E O APARECIMENTO DE NOTAS PESADAS.

LEVEDURA INATIVA ESPECÍFICA DESENVOLVIDA EM COLABORAÇÃO COM O INRAE DE MONTPELLIER PARA FORNECER UMA FERRAMENTA QUE PROMOVA RESISTÊNCIA DO VINHO À OXIDAÇÃO DURANTE O ARMAZENAMENTO E O ENVELHECIMENTO. BASEIA-SE NA ELEVADA CAPACIDADE DE CONSUMIR OXIGÊNIO DISSOLVIDO.

Levedura inativa específica, e por isso, contém naturalmente aminoácidos e minerais. Deste modo, **PURE-LEES LONGEVITY™** também contribui para o teor nutricional disponível para a levedura, embora não substitua o programa de nutrição normal.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Várias leveduras inativas específicas foram testadas desde 2008, de modo a determinar a sua capacidade de consumir oxigénio, primeiramente à escala laboratorial utilizando um protocolo padrão para caracterizar o consumo de oxigénio (capacidade máxima e velocidade) em soluções modelo de vinhos e em vinhos; posteriormente à escala piloto para avaliar o impacto do tratamento em termos de proteção contra oxidação. Com base nesta experiência foi aperfeiçoado o melhor candidato de forma a desenvolver o **PURE-LEES LONGEVITY™**, uma levedura inativa específica com elevada capacidade de consumir oxigénio.



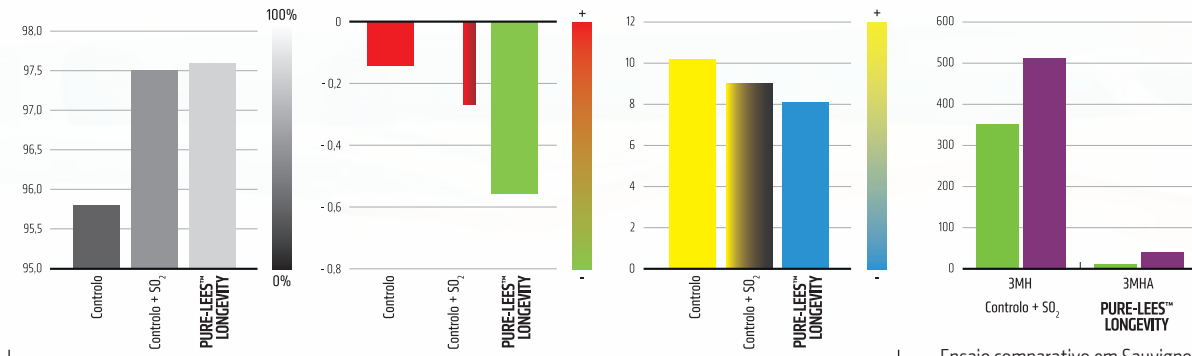
Avaliação do consumo máximo de oxigénio de diversas leveduras inativas - caracterização utilizando um protocolo standard numa solução de vinho modelo.

SWYT™ Process
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Tratamento específico da levedura enológica): Um processo de inativação térmica específico da LALLEMAND para conservar a estrutura da parede celular e libertar compostos de baixo peso molecular.



Vários ensaios piloto e à escala de adega demonstraram que o **PURE-LEES LONGEVITY™** ajuda a proteger a cor e os aromas da oxidação (mais eficiente do que o SO₂ nas condições experimentais estudadas):



Ensaio comparativo em Sauvignon Blanc. Avaliação da cor após 5 meses de estágio. Os gráficos apresentam os resultados das 3 coordenadas da cor: (L) Luminosidade, (a) Gama entre cor verde e vermelho, (b) Gama entre o azul e amarelo.

Ensaio comparativo em Sauvignon Blanc. Avaliação de tióis após 5 meses de estágio

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20-40g/hL

O tempo de contacto depende da duração do estágio (1 a 9 meses).

1. Suspender em 10 vezes o peso em água ou vinho e homogeneizar.
2. Homogeneizar muito bem para um resultado mais rápido e eficaz.
3. Adicionar ao mosto/vinho, no final da fermentação alcoólica.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1kg

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.