



PURE-LEES ELEGANCY™

Une nouvelle levure inactive spécifique sélectionnée pour révéler l'élégance des vins rouges.

Description

PURE-LEES ELEGANCY™ est une nouvelle levure inactive spécifique sélectionnée et développée avec la technologie de pointe « High Pressure Homogenization » (HPH™). Ce procédé mécanique conduit à l'obtention de cellules de levures entièrement fragmentées permettant de maximiser les interactions entre les différents composés cellulaires et la matrice vin.

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

PURE-LEES ELEGANCY™ est hautement concentrée en fractions insolubles permettant une absorption optimale des tannins les plus durs, rugueux et astringents. Ajoutée en fin de fermentation alcoolique, **PURE-LEES ELEGANCY™** permet d'éliminer les tannins agressifs et d'améliorer la qualité de la texture des vins pour l'obtention de vins rouges plus élégants.

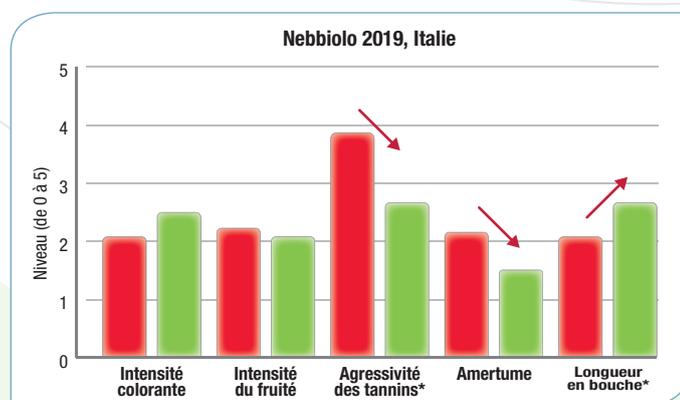
Bénéfices & Résultats

PURE-LEES ELEGANCY™ peut être utilisée comme alternative aux lies pendant l'élevage, dont la durée peut s'étendre de quelques semaines à plusieurs mois. Du fait de son très haut niveau d'interaction avec la matrice vin, l'action de **PURE-LEES ELEGANCY™** peut se révéler au bout de quelques jours seulement.

PURE-LEES ELEGANCY™ a été ajoutée à un vin de Nebbiolo aux tannins très agressifs. Après deux mois de contact, le vin traité avec **PURE-LEES ELEGANCY™** présente des tannins plus fondus et moins agressifs, il est moins amer et plus long en bouche, en comparaison au vin témoin.

■ TÉMOIN
■ PURE-LEES ELEGANCY™

Analyses sensorielles réalisées par 11 juges (vin traité **PURE-LEES ELEGANCY™** comparé à un vin témoin sans PLE).



* significatif à 5%



Mise en œuvre

1. Dosage recommandé : 20 g/hL à 40 g/hL.
2. La durée de contact dépend de la matrice vin et de l'effet désiré (de quelques jours à plusieurs semaines).
3. Des essais sur petits volumes peuvent être réalisés pour ajuster le dosage et la durée de contact, en tenant compte de la matrice et du profil de vin recherché.
4. Dissoudre **PURE-LEES ELEGANCY™** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin.
5. Bien mélanger pour un impact optimal.
6. Ajouter au vin en fin de fermentation alcoolique.

Conditionnement & Stockage

- Disponible en paquet de 1kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.



Conformément à la réglementation européenne des vins biologiques et au codex OIV, non OGM, vegan.

En partenariat avec

INRAE

l'institut Agro
agriculture • alimentation • environnement

Montpellier
SupAgro

DISTRIBUÉ PAR

Ce document contient les informations les plus récentes sur la commercialisation de nos produits, celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Avril 2021.



LEVURES
CÉNOLOGIQUES



BACTÉRIES
CÉNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTÉCTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

www.lallemandwine.com

Solutions biologiques visionnaires - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemand Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.