LONGEVITY

Nová specifická inaktivovaná kvasinka pro ochranu vín před oxidací během uskladnění či zrání.

Ve spolupráci s INRA SCIENCE & IMPACT

Použití

Po skončení alkoholového kvašení je víno velmi citlivé na obsah kyslíku. Oxidační mechanismy jsou totiž zodpovědné za ztrátu ovocných aromat a stárnutí vína.

PURE-Lees ™ LONGEVITY je specifická inaktivovaná kvasinka, která byla vyvinuta ve spolupráci s INRA-Montpellier za účelem minimalizace oxidačního rizika vín.

PURE-Lees™ LONGEVITY působí velmi efektivně díky své velké kapacitě ve spotřebě kyslíku.

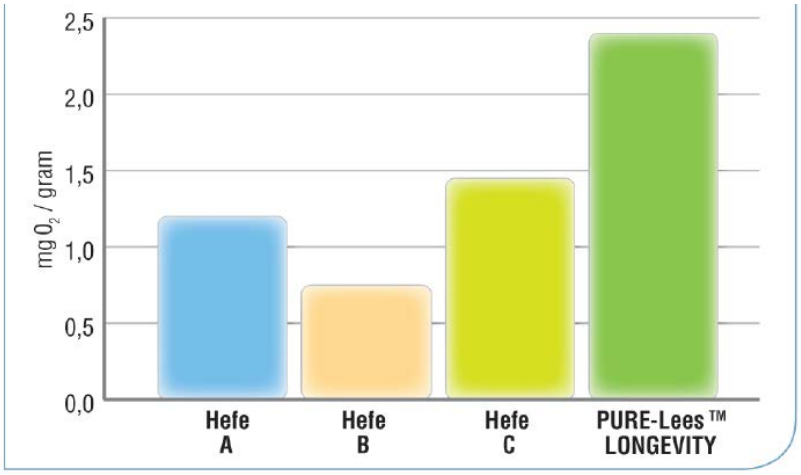
Výsledky

Od roku 2008 se zkoumají kapacity inaktivních vinných kvasinek určené pro spotřebu kyslíku ve víně.

PURE-Lees™ LONGEVITY, specifická inaktivovaná vinná kvasinka s vysokou kapacitou pro navázání kyslíku, (cca 1mg/L při přidání 20g/hl) je ideální enologický produkt pro podporu dlouhověkosti vína.

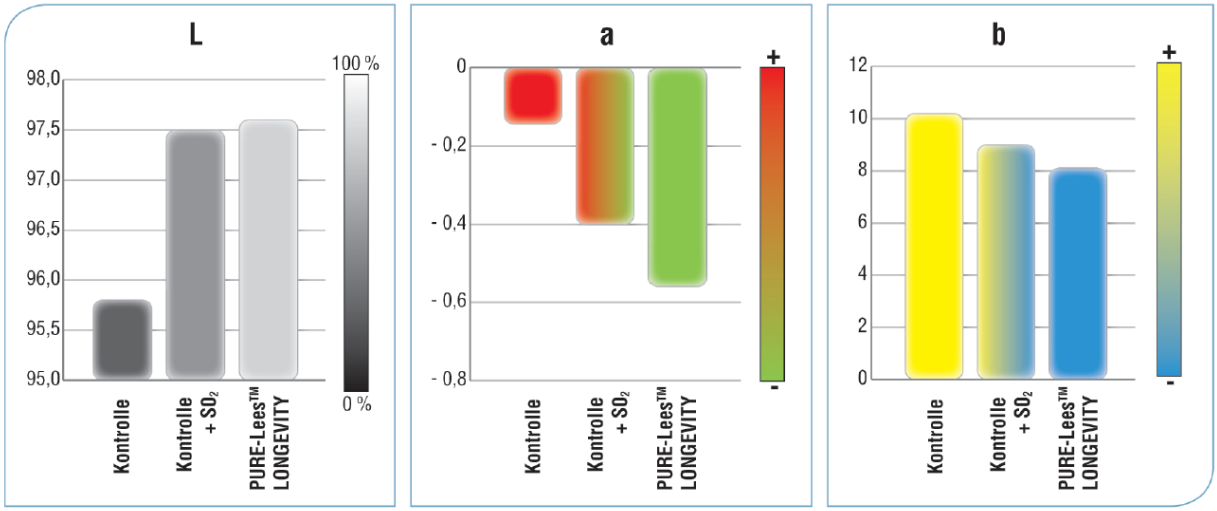
Maximální kapacita pro spotřebu O_2

Obrázek č. 1: Zhodnocení maximální spotřeby O_2 různých inaktivovaných kvasinek- charakteristika a standardní zápis v modelovém víně

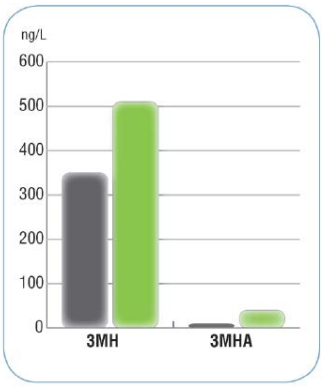


Lipera

Studie a praktické testy potvrdily účinek přípravku PURE-Lees™ LONGEVITY.
Ochrana barvy a aromat vína před oxidací je doložena.
(účinnější než SO_2 za těchto testovacích podmínek):



Obrázek č. 2:
Test Sauvignonu Blanc = srovnání výsledků (dávka SO_2 = 60 ppm) s PURE-Lees™ LONGEVITY (40g/hl):
Měření v L*a*b* prostoru po 5 měsících (vnímatelný práh barev):
Světelnost L*, osa zelená-červená a*, osa modrá-žlutá b*



Obrázek č. 3: Test Sauvignonu Blanc
Srovnání výsledků (dávka SO2 = 60 ppm)
s PURE-Lees™ LONGEVITY (40g/hl)
Měření obsahu thiolů po 5 měsících

Kontrolle + SO_2
PURE-Lees™ LONGEVITY

Dávkování a návod k použití

- Doporučené průměrné dávkování: 20 až 40 g/hl
- Kontaktní doba závisí na odhadované době zrání vína (1-9 měsíců)
- PURE-Lees™ LONGEVITY rozpusťte v desetinásobném množství vína nebo vody
- Po přidání důkladně zamíchejte, tím se dopomůže rychlému a optimálnímu účinku
- Ideální doba pro co nejlepší účinky přípravku je po skončení alkoholového kvašení. Před stáčením může přidání přípravku PURE-Lees™ LONGEVITY ochránit dlouhověkost a typické znaky vína. (Rozpuštěný produkt přimíchat do nádoby.)
- PURE-Lees™ LONGEVITY je specifická inaktivovaná vinná kvasinka, a tak také obsahuje zajímavé složky (aminokyseliny, mikroelementy), které jsou důležité pro dokvašení nebo pro harmonizaci stylu vína.

Balení a skladování

- 1kg sáček, skladovat v suchu do 25°C

Lipera