



PURE-LEES DELICACY™

Új szelektált speciális inaktivált élesztő a vörösborok finomságának javítására

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

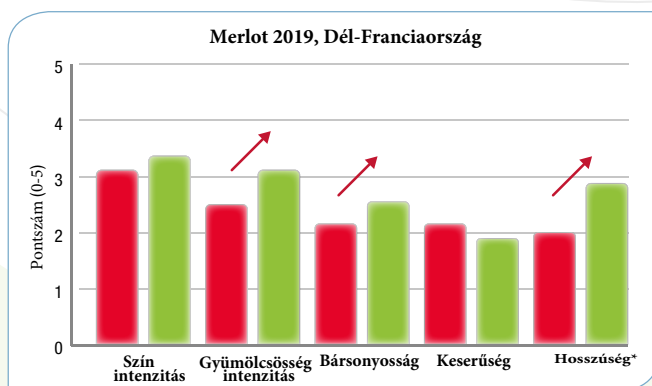
A **PURE-LEES** egy speciális inaktivált élesztőcsalád, melyet az innovatív nagynyomású homogenizálási eljárással (HPH™) állítanak elő. Ezzel a mechanikai eljárással összetörjük az élesztősejteket annak érdekében, hogy maximálják az élesztő sejtalkotók reakcióképességét a bor összetevőivel.

A **PURE-LEES DELICACY™** készítmény a HPH eljárás következtében alaposabban feltárt élesztőbiomasszából áll, melyből speciális élesztőalkotók oldódnak ki. A fenolos vegyületekkel stabil, oldható komplexeket képeznek. A készítményből kioldódó alkotók a bor tanninait optimálisan vonják be. A **PURE-LEES DELICACY™** az alkoholos erjedés végén adagolva, javítja a vörösborok minőségét, simaságát/bársonyosságát és textúráját anélkül, hogy a bor struktúráját megváltoztatná.

ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

A **PURE-LEES DELICACY™** az érlelés alatt a seprőn tartás alternatívájaként használható, hetekig, hónapokig is együtt maradhat a borral a boralkotókkal való nagyfokú reakcióképességének köszönhetően. Hatása már néhány napon belül érzékelhető/jelentkezik. Az ábrán látható kísérletet egy Dél-Franciaországi Merlot boron állították be. Az érzékszervi bírálat során a **PURE-LEES DELICACY™** kezelés jelentősen növelte a bor hosszúságát, simaságát/bársonyosságát és a gyümölcsösség intenzitását.

 KONTROLL
 **PURE-LEES DELICACY™**
Érzékszervi bírálat 11 bírálóval: a **(PURE-LEES DELICACY™** vs kontroll



* Szignifikancia szint: 10 %



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS /PROTECTORS



SPECIFIC YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



DÓZIS ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Ajánlott átlagos adagolási dózis 20-40 g/hl.
2. A kontaktidő függ a bormátrixtól és az elérni kívánt céltól. 1-2 hét alatt hatásának 80 %-át kifejti. 6-8 hét alatt teljes hatás. Ily módon 2 hónappal a következő tervezett fejtés előtt is a borhoz adható, és két hónap kontaktidő után lefejtjük a bort az aljról. De akár 0,5-1 évig is a hordóban maradhat.
3. Laborkísérlettel megállapítható a helyes adagolás és kezelés optimális ideje a bormátrix és az elérni kívánt cél függvényében.
4. Oldja fel a **PURE-LEES DELICACY™**-t 10x-es mennyiségű vízben vagy borban.
5. Keverje el jól a gyors és optimalizált hatás eléréséhez.
6. Adja a borhoz az alkoholos erjedés végén.

CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- 1 kg-os zárt, társított fóliatasak.
- Száraz helyen, 25 °C alatt tárolja.
- Eredeti, zárt csomagolásban minőségét megőrzi a gyártástól számított 4 évig.

Együttműködő partnerünk az

INRAE

l'institut Agro | **SupAgro**
agriculture • alimentation • environnement



KOKO FERM KFT,
3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10. Tel: 37/370-892
E-mail: kokofm@t-online.hu, www.kokoferm.hu



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Áttörő biológiai megoldások!

Kulcs a sikerhez. A Lallemand Oenology elkötelezett az innováció mellett, tökéletesíti a gyártástechnológiát, megosztja a tudományos eredményeit és új természetes mikrobiológiai megoldásokat fejleszt. A bor egyéniségét, egyediségét támogató megoldásokat kínálunk.

www.lallemandwine.com