



PURE-LEES™

# LONGEVITY

Novi specifičan inaktivni kvasac za zaštitu vina od oksidacije tijekom odležavanja vina i transporta

## Primjena

Nakon što alkoholna fermentacija završi, vino je jako osjetljivo na kisik. Oksidacija je odgovorna za gubitak voćnih aroma i pojavu "teških" nota. PURE-LEES™ LONGEVITY je specifičan inaktivni kvasac nastao u suradnji sa INRA institutom, Montpellier kako bi se vino zaštitilo od oksidacije tijekom njege i odležavanja. PURE-LEES™ LONGEVITY ima veliku mogućnost adsorpcije kisika.

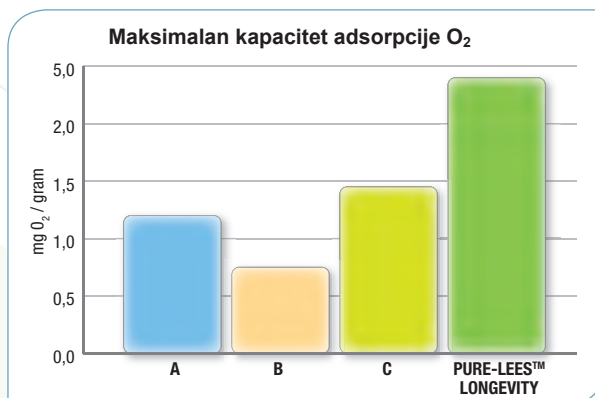
U suradnji sa



## Rezultati

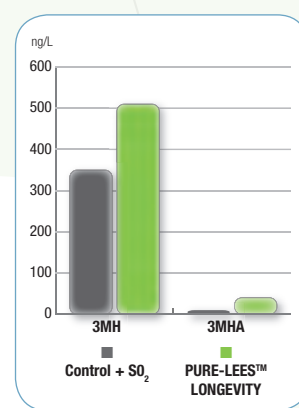
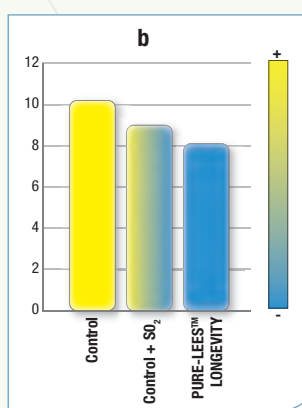
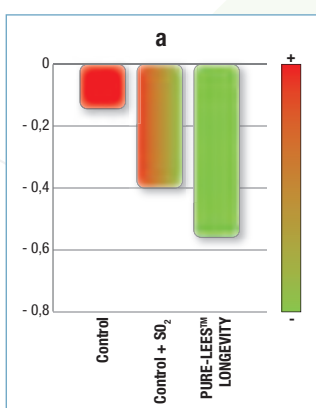
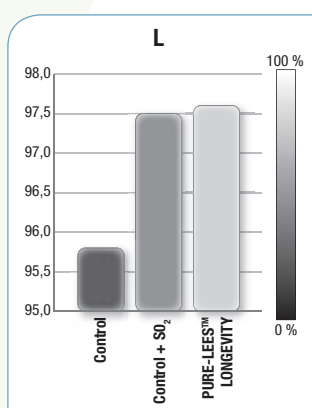
Praćenje sposobnosti različitih specifičnih inaktivnih kvasaca za adsorpcijom kisika postoji još od 2008. godine. Najprije se primjenjivao standardni protokol za određivanje maksimalnog kapaciteta i brzine adsorpcije kisika u sintetskom moštu i u pravom vinu. Prema tim rezultatima, uzet je kvasac koji je pokazao najbolju moć adsorpcije kako bi se kreirao PURE-LEES™ LONGEVITY, aspecifični inaktivan kvasac sa velikom sposobnosti adsorpcije otopljenog kisika

Tablica 1: ▶  
Maksimalan kapacitet adsorpcije kisika kod nekoliko inaktivnih kvasaca primjenjujući standardan protokol u sintetskom vinu





- Pokusi rađeni u vinarijama koji pokazuju kako PURE-LEEST™ LONGEVITY pomaže u očuvanju boje i arome od oksidacije (u eksperimentalnim uvjetima bolja učinkovitost od SO<sub>2</sub>) :



Tablica 2: Sauvignon Blanc - kontrola vs. SO<sub>2</sub> (60mg/L) vs. PURE-LEEST™ LONGEVITY (40 g/hL): Boja nakon 5 mjeseci dozrijevanja vina

Tablica 3: Sauvignon blanc - SO<sub>2</sub> (60 mg/L) vs PURE-LEEST™ LONGEVITY (40 g/hL): Tioli nakon 5 mjeseci dozrijevanja

### Doziranje i instrukcije za upotrebu:

- Preporučena doza između 20 i 40 g/hL.
- Vrijeme kontakta između 1 i 9 mjeseci.
- Otopiti PURE-LEEST™ LONGEVITY u 10 puta većoj količini vode i promiješati.
- Dodati u vino na kraju fermentacije.
- PURE LEEST™ LONGEVITY je specifični inaktivan kvasac, stoga sadrži prirodne aminokiseline i minerale, no nije prikladna zamjena za pravilnu ishranu kvasca tijekom fermentacije

### Pakiranje i skladištenje:

- Pakiranje od 1kg
- Skladištiti na temperaturi ispod 25°C

### DISTRIBUTER:

Pa-vin doo  
V. Holjevca 20,  
10450 Jastrebarsko  
www.pavin.hr  
pavin@pavin.hr

February 2016

The information herein is true and accurate to the best of our knowledge however this data sheet is not to be considered as a guarantee expressed or implied or as a condition of sale of this product.