

Weinausbau PURE-LEES™ DELICACY

Spezifische inaktivierte Hefe für feingliedrige Rotweine

PURE-LEES DELICACY ist ein neuartiges Weinbehandlungsmittel aus spezifisch inaktivierten Hefen für den Ausbau von Rotweinen. Ein besonderer Herstellungsprozess HPH (High Pressure Homogenization) schließt gezielt die Weinhefezellen auf. Das Ergebnis sind spezifische Hefebestandteile, die mit den Weinhaltstoffen, besonders Gerbstoffen, ummantelt werden und somit den Rotweinen eine weichere Gerbstoffstruktur geben.

Die spezifische inaktive Hefezubereitung zeichnet sich durch eine gesteigerte Fruchttintensität, Weichheit und Länge aus.

Spezifische Vorteile von PURE-LEES DELICACY:

- Erhöhung der Fruchttintensität
- Erhöhung der Weichheit und Länge von Rotweinen
- Hohe Interaktionskapazität

Die Zugabe von PURE-LEES DELICACY ist nach dem Ende der alkoholischen Gärung und auf dem Hefegeläger bis zum 1. Abstich möglich.

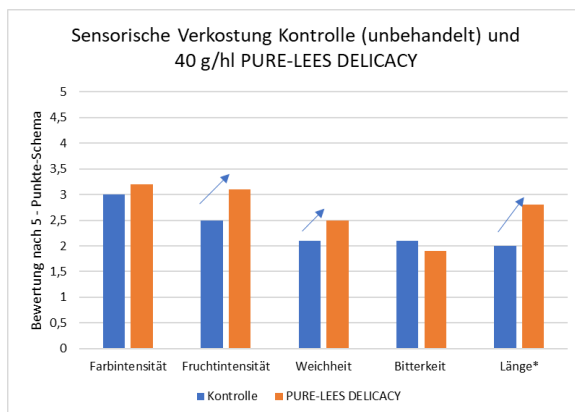


Abb.1: Verkostung durch 11 geschulte Verkoster. Vergleich zwischen Kontrolle (unbehandelt) und der Anwendung von PURE-LEES DELICACY (40 g/hl) in einem 2019er Merlot (Frankreich) nach 48 h (Bemerkung: *: Signifikanzniveau 10%).

Anwendung

Idealer Zeitpunkt für die Zugabe von PURE-LEES DELICACY ist nach der alkoholischen Gärung und während der Hefelagerung.

Das in der 10-fachen Menge Wasser oder Wein suspendierte Produkt, ist nach der alkoholischen Gärung und während der Hefelagerung vorgelegen.

Bei der Zugabe ist auf eine gute Vermischung zu achten, sodass eine gleichmäßige Verteilung und Wirkung im Tank gewährleistet ist.

Dosage

Einsatzzweck	Anwendungsmenge
	Rotweine (g/hl)
Erhöhung der Fruchttintensität	5 - 20
Erhöhung der Weichheit	20 - 40

Die Kontaktzeit ist abhängig von der Weinmatrix und dem gewünschten Effekt. Der Behandlungszeitraum kann wenige Tage bis zu mehreren Wochen dauern.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

PURE-LEES DELICACY ist in Alu-Beuteln abgepackt. Die Verpackung steht nicht unter Vakuum.

PURE-LEES DELICACY kann bei unbeschädigter Verpackung, kühl und trocken in geruchsneutralem Raum 4 Jahre gelagert werden.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Geprüfte Qualität

PURE-LEES DELICACY wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

PURE-LEES™ ist eine Handelsmarke von Lallemand Inc..

Lieferformen

PURE-LEES DELICACY hat die Artikelnummer 96.117 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

1 kg	Alu-Beutel
5 x 1 kg	Alu-Beutel im Karton

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel.: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel.: +49 6704 204-0

Großchina
No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, China
Tel.: +86 21 5200-0099

Asien-Pazifik
100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1668

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter
filtration@eaton.com oder online
unter www.eaton.com/filtration**

DE
B22122
02-2022

© 2022 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide