



PURE-Lees Longevity

Spezifisch inaktivierte Weinhefe

PRODUKTINFO

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird Wein sehr empfindlich gegenüber Sauerstoff. Oxidationsmechanismen sind für den Verlust von Fruchtaromen und für Alterungsnoten im Wein verantwortlich.

PURE-Lees Longevity ist eine spezifisch inaktivierte Hefe und wurde in Zusammenarbeit mit INRA-Montpellier entwickelt, um das Oxidationsrisiko für die Weine zu vermindern. Seit 2008 werden inaktivierte Weinhefen auf die Kapazität zur Aufnahme von gelöstem Sauerstoff im Wein erforscht. PURE-Lees Longevity mit seiner hohen Kapazität zur Bindung von gelöstem Sauerstoff ist ein ideales önologisches Produkt zur Unterstützung der Langlebigkeit von Wein.

VORZÜGE

- Schutz von Farbe und Aromen
- Schutz vor Oxidation während Lagerung und Reifung
- Schutz vor Alterungsnoten

ANWENDUNG

Empfohlene Dosierung: 20 – 40 g/hl.

Die Kontaktzeit im Wein hängt ab vom Reifungskonzept (1-9 Monate). PURE-Lees Longevity in zehnfacher Menge in Wein/Wasser lösen und gut mischen. Nach Ende der alkoholischen Gärung ist ein idealer Zeitpunkt für die optimale Wirkung; vor einem Abstich kann die Zugabe von PURE-Lees Longevity die Langlebigkeit und Typizität des Weines schützen. Das

vorgelöste Produkt im Empfangstank vorlegen oder beim Befüllen beimischen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Enthält wichtige Hefekomponenten (Aminosäuren, Mikronährstoffe)
- Harmonisiert den Weinstil
- Hohe Kapazität zur Bindung von gelöstem Sauerstoff

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie
10 x 1 kg im Karton

LAGERUNG

Trocken und kühl (unter 25°C) lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

<p>ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung Alfred-Nobel-Straße 9 55411 Bingen</p>	<p>T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 M: bestellung@zefueg.de W: www.zefueg.de</p>	<p>Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.</p>
---	--	--