

PURE-LEES™ LONGEVITY : COMPOSITION, MODE D'ACTION, INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Quelle est la composition de PURE-LEES™ LONGEVITY ?

À 100 %, une levure inactivée spécifique issue de la collection de levures œnologiques Lallemand.

Comment dois-je utiliser PURE-LEES™ LONGEVITY ?

Nous recommandons de remettre en suspension PURE-LEES™ LONGEVITY dans 10 à 20 fois son poids d'eau ou de vin afin de l'ajouter plus facilement dans le volume entier de vin à traiter et s'assurer d'une homogénéisation efficace. Lors d'un transfert de cuve à cuve, l'étape de remise en suspension peut être évitée et PURE-LEES™ LONGEVITY peut être dispersé dans le fond de la cuve de destination avant de commencer le transfert.

Est-ce que PURE-LEES™ LONGEVITY perd son efficacité à consommer l'oxygène pendant sa remise en suspension dans le vin ou l'eau ?

Non. PURE-LEES™ LONGEVITY™ ne perd pas sa capacité de capter l'oxygène dissous pendant sa remise en suspension préalable à son ajout dans le volume de vin à traiter.

Quelle est la quantité maximale d'oxygène dissous que PURE-LEES™ LONGEVITY est capable de piéger ?

20 g/hL de PURE-LEES™ LONGEVITY™ est capable de capturer 1 mg/L d'oxygène dissous.

Combien de PURE-LEES™ LONGEVITY dois-je ajouter ?

20 et 40 g/hL, cependant 20 g/hL conduisent à un meilleur équilibre entre la consommation d'oxygène dissous et l'impact sensoriel sur le volume en bouche.

Quels sont les niveaux classiques d'oxygène dissous que l'on trouve dans les vins ?

D'après la littérature, les opérations en cave peuvent conduire à une incorporation de 0.5 à 5 mg/L d'oxygène dissous selon les conditions (pompage, soutirage...).

Comment fonctionne PURE-LEES™ LONGEVITY ?

PURE-LEES™ LONGEVITY fonctionne grâce à sa capacité élevée de consommation de l'oxygène dissous.

Combien de temps faut-il à PURE-LEES™ LONGEVITY pour réagir et capturer l'oxygène dissous ? Est-il nécessaire de remettre en suspension PURE-LEES™ LONGEVITY dans le vin traité ?

Très rapidement : nous avons observé une consommation complète de l'oxygène dissous introduit en 20 minutes. Il n'est pas nécessaire de remettre en suspension PURE-LEES™ LONGEVITY, d'autant plus que la remise en suspension pourrait entraîner une introduction supplémentaire d'oxygène dissous dans le vin.

Est-il nécessaire de mélanger le vin juste après avoir ajouté PURE-LEES™ LONGEVITY ?

Oui. Mélanger doucement PURE-LEES™ LONGEVITY dans le volume complet de vin mais éviter une agitation excessive.

Combien de temps PURE-LEES™ LONGEVITY peut rester en contact avec le vin sans effet négatif sur la qualité du vin ?

Notre expérience sur 9 mois n'a montré aucun impact négatif. La levure inactivée spécifique qui compose PURE-LEES™ LONGEVITY vient d'une souche *Saccharomyces cerevisiae* œnologique et son développement s'est inspiré de la pratique traditionnelle de l'élevage sur lies.

Cependant il faut garder à l'esprit qu'après 9 mois, la capacité de PURE-LEES™ LONGEVITY à consommer l'oxygène dissous aura vraisemblablement fortement été entamée.

Quel est le temps de contact minimal de PURE-LEES™ LONGEVITY pour voir son effet ?

La consommation de l'oxygène dissous initial se déroule pendant les deux premières heures. Garder cependant à l'esprit que la capture de l'oxygène dissous se poursuivra tant que PURE-LEES™ LONGEVITY ne sera pas saturé en oxygène.

Quel outil puis-je utiliser pour déterminer la durée minimale, optimale et maximale du traitement ?

Une sonde de mesure de l'oxygène dissous est généralement utilisée pour contrôler les points critiques relatifs à l'incorporation d'oxygène.

Quel est le mieux : un ajout unique de PURE-LEES™ LONGEVITY ou deux petits ajouts ?

Selon le niveau initial d'oxygène dissous et l'exposition du vin à l'oxygène pendant son élevage ou sa conservation, si le vin est transféré plusieurs fois, un apport plus faible de 10 à 20 g/hL réalisé à chaque transfert est la meilleure approche.

Pour rappel, il faut alors ajouter PURE-LEES™ LONGEVITY au début du transfert au fond de la cuve de destination afin d'avoir une bonne homogénéisation du produit sans manipulation supplémentaire.

Quel est le meilleur moment pour ajouter PURE-LEES™ LONGEVITY ?

PURE-LEES™ LONGEVITY peut être ajouté pendant le premier soutirage dans la cuve de destination de manière à ce que le vin soit protégé pendant l'élevage. Ajouter PURE-LEES™ LONGEVITY au fond de la cuve de destination, juste avant ou au début du transfert de vin.

Puis-je ajouter PURE-LEES™ LONGEVITY avant le transfert ?

Oui, mais une fois que vous l'avez mélangé, puis permis de sédimenter et ensuite soutiré, PURE-LEES™ LONGEVITY n'est plus disponible pour protéger le vin contre une autre entrée d'oxygène dissous.

Pendant combien de temps l'effet protecteur de PURE-LEES™ LONGEVITY reste dans une cuve pleine et fermée ?

L'effet de consommation de l'oxygène dissous par PURE-LEES™ LONGEVITY est irréversible !

Quels sont les paramètres optimaux pour l'action de PURE-LEES™ LONGEVITY (T°C, pH, acidité totale, etc.) ?

Avec des paramètres classiques d'élevage et conservation de vins blancs et rosés, nous n'avons pas observé des différences d'efficacité de capture d'oxygène par PURE-LEES™ LONGEVITY. Cependant, la dissolution de l'oxygène dépend de la température.

Plus la température est faible, plus la solubilité est élevée (une diminution de 5 °C induit 10 % de solubilité en plus).

Les réactions d'oxydation sont favorisées lorsque la température augmente.

À quelle étape de la vinification est-il recommandé d'utiliser PURE-LEES™ LONGEVITY ?

Dès que les fermentations sont achevées afin de protéger le vin pendant son élevage/conservation, et il est recommandé d'ajouter PURE-LEES™ LONGEVITY au premier soutirage après fermentation(s), sous forme de poudre au fond de la cuve de destination au début du transfert de vin.

Si je transfère mon vin après avoir ajouté PURE-LEES™ LONGEVITY :

- Est-ce que je perds son effet ?
Si le vin est séparé des fractions insolubles qui composent PURE-LEES™ LONGEVITY, alors PURE-LEES™ LONGEVITY ne sera plus en contact et n'agira donc plus. Aussi longtemps que PURE-LEES™ LONGEVITY reste en contact avec le vin, il sera actif pour consommer l'oxygène dissous tant que sa capacité maximale de consommation d'oxygène ne sera pas atteinte (1 mg/L pour 20 g/hL de PURE-LEES™ LONGEVITY).

- Est-ce que je peux le réutiliser ? Est-ce recommandé ?
Il est plutôt conseillé de faire un nouvel ajout de PURE-LEES™ LONGEVITY que d'utiliser les lies d'un premier traitement, car elles peuvent être déjà proches de la saturation et être incapables de capturer davantage d'oxygène dissous.

- Si je fais des ajouts multiples de PURE-LEES™ LONGEVITY sur le même vin, quelle dose dois-je mettre en œuvre ?

Si le vin est soumis à des transferts successifs, un dosage plus faible que 10 g/hL peut être appliqué plusieurs fois pendant chaque transfert en l'ajoutant au fond de la cuve de destination à chaque opération.

- Y a-t-il une limite légale d'ajout total de PURE-LEES™ LONGEVITY autorisée pour traiter un vin ?
Comme PURE-LEES™ LONGEVITY est une levure inactivée, la plupart des pays n'ont pas fixé de limite maximale, cependant évitez d'ajouter plus de 40 g/hL car cela pourrait rendre le vin lourd.

- Est-ce que l'effet de PURE-LEES™ LONGEVITY continue une fois le vin mis en bouteille ou disparaît-il progressivement ?
Une fois que PURE-LEES™ LONGEVITY n'est plus en contact avec le vin, l'effet protecteur (lié à la consommation d'oxygène dissous) n'est plus présent. Cependant, tous les bénéfices antérieurs liés à la préservation du vin vis-à-vis de l'oxygène et des phénomènes d'oxydation perdureront.

- Est-ce recommandé d'utiliser PURE-LEES™ LONGEVITY quand le vin a une forte teneur en CO₂ ?
Même lorsque la concentration du vin en CO₂ est élevée, PURE-LEES™ LONGEVITY agira comme piège à oxygène.

INTERACTIONS ENTRE PURE-LEES™ LONGEVITY ET AUTRES ÉTAPES/PRATIQUES EN VINIFICATION

Y a-t-il un effet possible sur la FML ?

En diminuant de la quantité d'oxygène dissous, PURE-LEES™ LONGEVITY peut favoriser la croissance des bactéries œnologiques. Les bactéries œnologiques peuvent être en mesure d'utiliser certains des acides aminés présents dans PURE-LEES™ LONGEVITY mais il n'a pas été sélectionné à cet effet.

Puis-je utiliser PURE-LEES™ LONGEVITY si le vin est élevé sur lies ?

Oui. Même si les lies de levures œnologiques ont la capacité de consommer l'oxygène dissous, elles sont saturées après quelques jours ou semaines de vieillissement. Il est recommandé d'utiliser PURE-LEES™ LONGEVITY pour une meilleure protection contre l'oxydation en raison de son potentiel spécifique à consommer de niveaux élevés d'oxygène dissous.

Dois-je ajouter des sulfites ou l'acide ascorbique en plus de PURE-LEES™ LONGEVITY ?

Il n'y a pas de besoin supplémentaire autre que ce que le vigneron utiliserait normalement. On a observé que PURE-LEES™ LONGEVITY peut aider à diminuer l'addition de sulfites.

Avec PURE-LEES™ LONGEVITY, pouvons-nous utiliser de plus faibles doses de sulfites ou ne pas en utiliser ?

Cela dépend. S'il n'y a pas de risque microbiologique, PURE-LEES™ LONGEVITY peut aider à diminuer les sulfitages grâce à sa capacité à consommer de l'oxygène et donc à limiter les mécanismes de l'oxydation.

.....

Dans nos expérimentations, nous avons pu constater que sur un vin blanc après 5 mois de vieillissement, 20 g/hL de PURE-LEES™ LONGEVITY pourraient être tout aussi efficaces qu'un sulfitage à 6 g/hL pour limiter l'oxydation. Néanmoins, ce qui a été observé sur certains vins ne peut être généralisé à tous les vins blancs. Cependant PURE-LEES™ LONGEVITY reste un outil puissant pour aider à diminuer les teneurs en sulfites.

❓ **Quels sont les avantages de PURE-LEES™ LONGEVITY par rapport aux sulfites ou l'acide ascorbique ?**

PURE-LEES™ LONGEVITY est un outil biologique et non un produit chimique. Par ailleurs, il ne présente ni action toxique, ni de risque pro-oxydant.

❓ **Est-il recommandé d'utiliser PURE-LEES™ LONGEVITY même quand le vin a été traité avec OPTI-MUM WHITE™ ? Quel est le plus efficace ? Quels seraient les dosages recommandés lorsque les deux produits sont utilisés dans le processus ?**

OPTI-MUM WHITE™ (OPW) et PURE-LEES™ LONGEVITY sont des outils avec différents temps d'addition même si les deux ont des propriétés anti-oxydantes. OPW a été développé pour une application aux premières étapes de la vinification en vue d'empêcher l'oxydation de la couleur et des arômes grâce à la libération de glutathion. En ce qui concerne la protection des vins, PURE-LEES™ LONGEVITY est certainement le meilleur outil par sa capacité plus élevée qu'OPW à consommer de l'oxygène (qui est l'ennemi n° 1 des vins au cours du vieillissement/stockage).

Pour la meilleure protection globale contre l'oxydation, nous vous recommandons d'utiliser 20-30 g/hL d'OPW au début de la FA et 20 g/hL de PURE-LEES™ LONGEVITY après le premier soutirage post-fermentations.

❓ **Quels sont les avantages de PURE-LEES™ LONGEVITY par rapport au glutathion pur ?**

▪ Tout d'abord, PURE-LEES™ LONGEVITY est une pratique autorisée dans la vinification contrairement au glutathion pur.

▪ PURE-LEES™ LONGEVITY est un outil biotechnologique et non chimique comme le GSH.

▪ PURE-LEES™ LONGEVITY a une capacité beaucoup plus élevée à consommer de l'oxygène dissous dans le vin et est donc plus adapté aux étapes de vieillissement/stockage où l'oxygène est l'ennemi n° 1 de la qualité du vin. En agissant à la source des phénomènes d'oxydation par piégeage de l'oxygène, PURE-LEES™ LONGEVITY contribue à ralentir les évolutions oxydatives des vins en leur donnant une plus grande longévité.

❓ **Puis-je ajouter PURE-LEES™ LONGEVITY à un vin clarifié sans avoir besoin de le clarifier à nouveau ?**

Comme PURE-LEES™ LONGEVITY est une levure inactivée et n'est pas complètement soluble, vous aurez besoin de filtrer ou supprimer la fraction insoluble.

❓ **Peut-il être appliqué avec d'autres produits œnologiques (liste de produits compatibles et incompatibles) ?**

Comme pour toute autre levure inactivée spécifique, aucune recommandation particulière...

❓ **Si j'utilise la désoxygénation, puis-je utiliser PURE-LEES™ LONGEVITY et à quelle dose ?**

Il n'y a pas d'incompatibilité d'action. La désoxygénation est un traitement ponctuel. PURE-LEES™ LONGEVITY peut avoir à la fois des actions ponctuelles et étalées dans le temps.

❓ **Ma cave est équipée d'un système de désoxygénation. Quel avantage présente PURE-LEES™ LONGEVITY par rapport à la désoxygénation ?**

La désoxygénation est un traitement ponctuel et curatif qui ne protège pas le vin de l'oxydation quand une entrée supplémentaire en oxygène se produit dans les étapes suivantes ; tandis que PURE-LEES™ LONGEVITY restera actif/protecteur aussi longtemps que le système reste insaturé. PURE-LEES™ LONGEVITY est ainsi particulièrement utile lors d'expositions à l'oxygène, même faibles, sur le long terme (défaut d'étanchéité des cuves, barriques, inertage incomplet...).

➤ PURE-LEES™ LONGEVITY ET IMPACT SUR LA QUALITÉ SENSORIELLE

❓ **Est-ce que PURE-LEES™ LONGEVITY a un impact organoleptique ou est-il neutre ?**

En dehors de son effet protecteur contre l'oxydation qui influe sur la fraîcheur aromatique, l'intensité et la couleur, PURE-LEES™ LONGEVITY a un impact sur le volume en bouche et l'équilibre du vin, comme les autres levures inactivées spécifiques en raison de sa teneur en polysaccharides.

❓ **Est-ce que PURE-LEES™ LONGEVITY engendre l'apparition d'odeurs soufrées négatives ?**

Comme PURE-LEES™ LONGEVITY est à 100 % une levure inactivée, il n'y a pas de problème d'activité sulfite-réductase résiduelle que l'on peut parfois rencontrer avec l'élevage sur lies fraîches. Si le vin contient initialement des composés soufrés, vous pouvez le traiter avec d'autres produits de levures inactivées spécifiques comme REDULESS™ et NOBLESSE™. N'hésitez pas à nous contacter.

❓ **Est-ce que PURE-LEES™ LONGEVITY apporte un goût de levure ?**

Dans tous les essais que nous avons faits, l'analyse sensorielle a été exécutée sur les vins témoins et vins traités et aucun goût de levure a été observé dans nos conditions expérimentales (20-40 g/hL de PURE-LEES™ LONGEVITY). En général, les vins traités avec PURE-LEES™ LONGEVITY ont été perçus avec plus de fruité et de fraîcheur.

➤ PURE-LEES™ LONGEVITY AU-DELÀ DES VINS BLANCS

❓ **PURE-LEES™ LONGEVITY est principalement recommandé pour les blancs ou peut-il être également utilisé pour les vins rosés et rouges ?**

PURE-LEES™ LONGEVITY peut être utilisé sur vins rosés dans la mesure où les processus de vinification et les problèmes d'oxydation sont très semblables à ceux des vins blancs, même si les vins rosés ont une teneur plus élevée en polyphénols que les vins blancs. En ce qui concerne les vins rouges, leur teneur en polyphénols assure déjà une protection contre l'oxydation. Toutefois, nous soupçonnons une action liée à la consommation d'oxygène qui pourrait aussi être utile dans la vinification en rouge.

❓ **Avez-vous de l'expérience avec PURE-LEES™ LONGEVITY sur les vins effervescents ? Peut-il être appliqué au cours de la seconde fermentation en bouteille ou dans la liqueur d'expédition ?**

Des essais sont en cours, mais nous croyons que l'application de PURE-LEES™ LONGEVITY sera bénéfique sur les vins de réserve lors de leur stockage avant l'assemblage et la 2° fermentation.

PURE-LEES™ LONGEVITY ne sera pas approprié pour une utilisation en liqueur de dosage en raison des fractions de levures inactivées insolubles présentes.

❓ **Est-ce que PURE-LEES™ LONGEVITY est autorisé pour la production des vins biologiques ?**

PURE-LEES™ LONGEVITY ne contient pas d'ingrédients synthétiques, mais cela dépend de l'organisme de certification biologique et des limites autorisées par chaque pays et charte concernant l'utilisation de levures inactivées.

Protection du vin contre l'oxydation

Forte capacité à consommer l'oxygène

Meilleure gestion de l'élevage des vins



PURE-LEES™


LONGEVITY

FAQ

Protection du vin contre l'oxydation

Forte capacité à consommer l'oxygène

Meilleure gestion de l'élevage des vins

En collaboration avec  INRA
SCIENCE & IMPACT

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins
www.lallemandwine.com

Lallemand SAS | BP 59 | 31702 Blagnac Cedex | France | Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 | Fax: + 33(0)5 62 74 55 00

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins
www.lallemandwine.com

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

6

7

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY