

BESKERMING TEEN OKSIDASIE

PURELEES™ LONGEVITY is 'n spesifiek geïnaktiveerde gisfraksie wat deur Lallemand in samewerking met die INRA Montpellier in Frankryk ontwikkel is. Dit neem suurstof op en beskerm sodoende wyn teen oksidasie gedurende die verouderingsproses.

Wynmaakprosesse soos oorpompe, aftrekke en vervoer kan meebring dat 0,5 tot 5,0 mg/liter opgeloste suurstof gedurende hierdie operasies by wyn gevoeg kan word. Verhoogde suurstofvlakke verhoog uiteraard die oksidasierisiko van die wyn. Die byvoeging van 20 g/hl PURELEES™ LONGEVITY bring mee dat 1 mg/liter opgeloste suurstof deur die produk opgeneem word.

Die algemene aanbeveling is sodra alkoholiese gisting voltooi is en die wyn vir die eerste keer afgetrek word, die PURELEES™ LONGEVITY op die bodem van die ontvangertenk geplaas word voordat dit gevul word. Die produk neem die opgeloste suurstof op en beskerm die wyn sodoende teen oksidasie gedurende die verouderingsproses. >>>

**PURELEES™
LONGEVITY
beskerm wit-
en roséwyne
teen suurstof
gedurende
berging en
veroudering.**



Unmask your enemy



LALVIN™

sensy

A new generation of wine yeast that gives the freedom to express the sensory potential of your wine.

LALLEMAND

LALLEMAND SOUTH-AFRICA, PO Box 3542, Matieland, 7602,
Tel: (021) 913 7555, Fax: (021) 913 5550, ploubser@lallemand.com

www.lallemandwine.com



DISTRIBUTED BY: Protea Chemicals, Killarney Drive, Killarney Gardens, Milnerton,
Tel: (021) 550 8128, Fax to e-mail: 086 594 7398, wineorders@proteachemicals.co.za

EFFEK VAN PURELEES™ LONGEVITY OP GEHALTE

Deelnemers aan verskeie wynproë het aangedui hulle verkies die wyne wat met PURELEES™ LONGEVITY behandel is. Dié voorkeur kan toegeskryf word aan wyne van beter gehalte wat meer aromaties, varser en voller is en beter kleur het. Sien Figuur 1 vir onder andere hoër tioolvlakke in Sauvignon Blanc vyf maande ná behandeling met PURELEES™ LONGEVITY.

EFFEK VAN PURELEES™ LONGEVITY OP VRY SO₂-VLAKKE

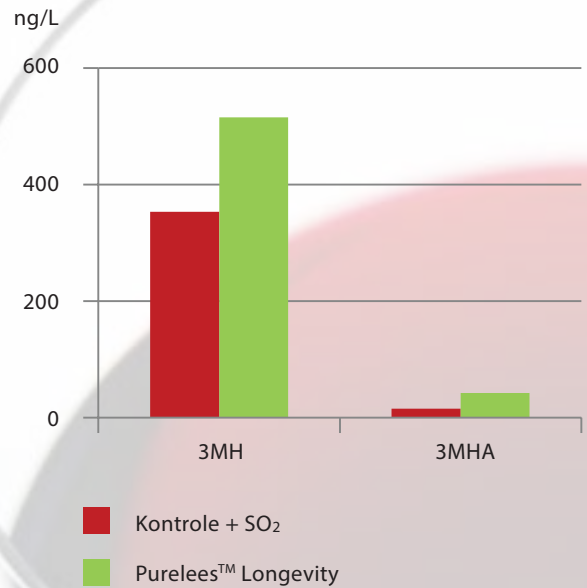
Ná behandeling met PURELEES™ LONGEVITY en kontaktyd van vier maande in tenke en 'n daaropvolgende ses maande in die bottel, was 'n 2015 Franse Sauvignon Blanc se vry SO₂-vlakke steeds 28 mg/liter en 29 mg/liter vry SO₂ vir behandelings van onderskeidelik 20 g/hl en 40 g/hl.

Daarteenoor het die onbehandelde wyn 'n vry SO₂-vlak van net 18 mg/liter gehad. Dit is dus duidelik dat die opname van suurstof deur die PURELEES™ LONGEVITY ook beter vry SO₂-vlakke tot gevolg het.

Hierdie produk kan ook as alternatief vir die veroudering van wyne op die gismoer oorweeg word.

PURELEES™ LONGEVITY sal vanaf die 2017-seisoen op aanvraag beskikbaar wees.

Kontak:
Piet Loubser
Lallemand Suid-Afrika
+27 21 913 7555
E-pos: ploubser@lallemand.com



FIGUUR 1. Tioolvlakke in Sauvignon Blanc na verloop van 5 maande na behandeling met PURELEES™ LONGEVITY.

LALVIN ICV OKAY®

Very low acetaldehyde production ✓OK

Very low SO₂ production ✓OK

Very good fermentation activity ✓OK

Low H₂S production ✓OK

Low nitrogen needs ✓OK

Freshness and balance ✓OK

A new reliable yeast to secure alcoholic fermentation with low production of SO₂ and Acetaldehyde
With **LALVIN ICV OKAY®**, get SO₂ levels under control with less negative sulfur compounds!

LALLEMAND

LALLEMAND SOUTH-AFRICA, PO Box 3542, Matieland,
7602, Tel: (021) 913 7555, Fax: (021) 913 5550,
ploubser@lallemand.com

www.lallemandwine.com



DISTRIBUTED BY: Protea Chemicals, Killarney Drive,
Killarney Gardens, Milnerton, Tel: (021) 550 8128, Fax to
e-mail: 086 594 7398, wineorders@proteachemicals.co.za