*Technisches Datenblatt*

# Weinausbau
# PURE-LEES™ LONGEVITY

## Weinbehandlungsmittel zum Schutz vor Oxidation

**PURE-LEES LONGEVITY ist ein Weinbehandlungsmittel, das in Kooperation mit INRA Montpellier entwickelt wurde. Diese spezifische inaktive Hefezubereitung zeichnet sich durch eine starke Bindung von gelöstem Sauerstoff aus und schützt somit die Weine vor Oxidation während der Lagerung und Reifung.**

Spezifische Vorteile von PURE-LEES LONGEVITY:

- Effizientes Bindungsvermögen von gebundenem Sauerstoff
- Schutz von Farbe und Aromen vor Oxidation
- Besonders geeignet für Weiß- und Roséweine
- Reduktion des Schwefelbedarfs von Weinen

Die Zugabe von PURE-LEES LONGEVITY ist nach dem Ende der alkoholischen Gärung beim 1. Abstich möglich. So wird der Schutz von Primäraromen und Farbe (grün-gelbe Farbkomponenten) sowie das Lagerungspotential der Weine unterstützt. Ein zusätzlicher Effekt ist der reduzierte Schwefelbedarf der Weine.

Bei einer Dosage von 20 g/hl PURE-LEES LONGEVITY können ca. 1 mg/l an gelöstem Sauerstoff gebunden werden.

Als Nebeneffekt trägt PURE-LEES LONGEVITY durch die spezifische inaktivierten Hefekomponenten zu einer Harmonisierung des Weinstils bei.

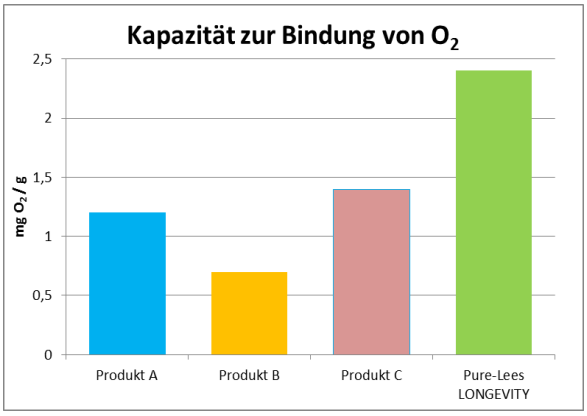


Abb.1: Bewertung des Sauerstoffverbrauches diverser inaktiver Hefezubereitungen – Simulation im Modellwein.

### Anwendung

Idealer Zeitpunkt für die Zugabe von PURE-LEES LONGEVITY ist nach der alkoholischen Gärung bzw. während des 1. Abstichs.

Das in der 10fachen Menge Wasser oder Wein suspendierte Produkt wird beim 1. Abstich vorgelegt.

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

Um unnötigen Sauerstoffeintrag der Weine zu vermeiden, sollte nicht mehrmals stark gerührt werden.

Es ist darauf hinzuweisen, dass PURE-LEES LONGEVITY ca. 1 mg $O_2$/l bei 20 g/hl Dosage aufnehmen kann.

### Dosage

| Einsatzzweck | Anwendungsmenge | |
|---|---|---|
| | Weißweine (g/hl) | Roséweine (g/hl) |
| Schutz vor Aromenverlust und Oxidation / frühe Füllung | 20 – 30 | 20 – 30 |
| Lange Lagerung in mehreren Arbeitsschritten | mehrmals 10; max. 40 | mehrmals 10; max. 40 |

Wenn Weine längere Zeit lagern bzw. mehrmals behandelt/umgepumpt werden, ist es sinnvoll mit kleineren Dosagen von 10g/hl (maximal 40 g/hl) zu arbeiten.

### 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.

Powering Business Worldwide

## Lagerung

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

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

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

PURE-LEES LONGEVITY hat die Artikelnummer 96.105 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

| | |
|---|---|
| 1 kg | Alu-Beutel |
| 10 x 1 kg | Alu-Beutel im Karton |

## Geprüfte Qualität

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


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
B 2.2.110
06-2021



© 2021 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