

Descripción

Levaduras *Saccharomyces* spp vivas en crema.

Especificaciones técnicas

Levaduras vivas ricas en manoproteínas y glutatión.

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Ideal para todos los vinos para aumentar estructura y cuerpo (son suficientes 30-60 días de permanencia sobre las lías). En fase de crianza previene la formación de los "off-flavor" (notas de reducción), confiere suavidad, plenitud y armonía gustativa. Óptimo sustitutivo de las manoproteínas.

En los vinos tintos muy estructurados reduce los taninos hasta el punto de sustituir los tratamientos con gelatinas y albúminas. Los polisacáridos que se forman por la lisis de la levadura contribuyen a mantener la estabilidad general del vino a largo plazo.

En los vinos blancos lleva un efecto antioxidante parecido al caseinato de potasio.

Dosis aconsejada: 20-100 g/hl.

Método de preparación

Se presenta en forma de crema, no necesita dilución, utilizar tal cual en el vino.

Embalaje

Frasco de 1 kg

Garrafa de 5 o 10 kg

Duración y conservación

Conservar a temperatura de 2÷4°C.

Periodo de conservación: como indicaciones en etiqueta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No Alergenos conforme Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.