

Descrizione	Lieviti <i>Saccharomyces</i> spp vivi in crema.
Specifiche tecniche	Lieviti vivi ricchi in mannoproteine e glutazione. Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV.
Applicazioni	Adatto per tutti i vini per aumentarne struttura e corpo (sono sufficienti 30-60 gg di permanenza sulle fecce). In fase di affinamento previene la formazione degli “off-flavor” (note di riduzione), conferisce rotondità, pienezza ed armonia gustativa. Ottimo sostitutivo delle mannoproteine. Nei vini rossi molto strutturati ne riduce la tannicità tanto da sostituire il collaggio con gelatine e albumine. I polisaccaridi che si formano dalla lisi del lievito contribuiscono a mantenere nel tempo la stabilità generale del vino. Nei vini bianchi ha un effetto disossidante simile al caseinato di potassio. Dosaggio consigliato: 20-100 g/hl
Modalità di preparazione	Si presenta in forma di crema, non necessita di essere diluito, utilizzare tal quale nel vino.
Confezioni	Flacone da 1 kg. Taniche da 5 o 10 kg.
Durata e conservazione	Conservare a temperatura di 2÷4°C. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta. No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.