

Description

Levures atténuées *Saccharomyces* spp en crème.
Green yeast est produite en faisant assimiler à la levure, en phase respiratoire, lors du processus de production, de microdoses de sels de cuivre. Lors de la phase d'affinage, il évite la formation de sulfures et de mercaptans (odeur de « feccino »). Il apporte rondeur, ampleur et harmonie gustative.
La libération du cuivre est progressive et dépend de l'état de lyse de la levure. Excellent substitut aux mannoprotéines, au sulfate et au citrate de cuivre.

Caractéristiques

► Levures riches en mannoprotéines et glutathion.
► **Prévient et traite la formation de composés soufrés avec un effet neutralisant.**

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique
Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

Utilisation

Green Yeast, utilisée dans les vins rouges très structurés, réduit tellement les tanins qu'elle remplace le liant par des gelées et des albumines. Les polysaccharides formés par la lyse de la levure contribuent à maintenir la stabilité générale du vin dans le temps.
Dans les vins blancs, il a un effet désoxydant similaire au caséinate de potassium.
Dosage recommandé: 10-30 g/hl

Préparation

A titre préventif: ajouter tel quel aux lies en fond de cuve/fût sans remontage.
Utilisation curatif: ajouté tel quel par remontage.

Emballage

Flacon de 1 kg
Bidons de 5 ou 10 kg

Durée et conservation

Conserver à une température de 2÷4°C.
Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.

Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures.
Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.