

Descrizione	Lieviti attenuati <i>Saccharomyces</i> spp in crema. Green Yeast viene prodotto facendo assimilare al lievito, nella fase respiratoria, durante il processo produttivo, microdosi di sali di rame. In fase di affinamento previene la formazione dei solfuri e mercaptani (odore di "feccino"). Conferisce rotondità, pienezza ed armonia gustativa. Il rilascio del rame è graduale ed è in funzione dello stato di lisi del lievito. Ottimo sostitutivo delle mannoproteine, del solfato e citrato di rame.
Specifiche tecniche	Lieviti ricchi in mannoproteine e glutazione. Previene e cura la formazione dei composti solforati con effetto neutralizzante. Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Green Yeast, utilizzato in vini rossi molto strutturati, 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: 10-30 g/hl
Modalità di preparazione	Come preventivo: aggiungere tal quale nella feccia sul fondo vasca/botte senza rimontare. Come curativo: aggiunto tal quale mediante rimontaggio.
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.