



LyseE

Lievito inattivo per affinamento sur lie



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'affinamento sur lie è una pratica molto comune, sia per vini bianchi che per vini rossi. Dona al vino morbidezza volume e corpo, favorisce inoltre la stabilizzazione del colore. Al termine dell'affinamento, grazie alle pareti cellulari presenti naturalmente, coadiuva la chiarifica.

Inoltre la specificità del lievito inattivo presente in **LyseE** favorisce la produzione di sotto prodotti che, oltre all'aspetto gustativo, migliorano l'equilibrio ossidoriduttivo. La cessione di composti solforati al mezzo permette di gestire in modo ottimale la presenza e l'arrivo dell'ossigeno nel vino evitandone l'impatto negativo, dovuto ad un imbrunimento del colore ed a una riduzione degli aromi fruttati e varietali.

L'affinamento sur lie permette di allungare la *shelf life* di vini, consente di preservare inoltre le note aromatiche varietali nel tempo, specialmente quelle più volatili.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Una volta aggiunto, **LyseE** ha bisogno di poche agitazioni per poi andare in lisi e cedere al mezzo tutti i composti benefici.
Prodotto a base di lieviti inattivi ricchi di GSH.

LyseE, al termine del trattamento, conferirà al vino un gusto vellutato, armonioso e corposo. Aumenta l'intensità e la persistenza aromatica dei vini e la mantiene nel tempo; svolge inoltre un'azione protettiva nei confronti delle ossidazioni, preserva il colore, evita i rischi connessi al contatto prolungato con le fecce non ideali e riduce fino al 50% le dosi di bentonite necessarie per la stabilizzazione proteica.

→ DOSI D'IMPIEGO

Dose raccomandata: da 20 a 40 g/hL. Aggiungere a tre/quarti della fermentazione alcolica e lasciare agire. Il tempo di contatto consigliato varia da 1 a 9 mesi, in base al volume che si vuole ottenere.
Eventuali precauzioni: non effettuare agitazioni se mancano meno di 15 giorni alla fase di filtrazione stretta.

→ MODALITÀ D'USO

I migliori risultati si ottengono con aggiunte precoci.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 4.
Sacchi da kg 5 netti.

