



## LyseE

Inaktív élesztő specifikus a sur lie finomításhoz



### → LEÍRÁS

A sur lie finomítás nagyon elterjedt gyakorlat, mind a fehér, mind a vörösborok esetében. Lágyságot, volument és testet kölcsönöz a bornak, valamint elősegíti a színtabilizálást. A finomítás végén a természetesen jelen lévő sejtfalaknak köszönhetően segíti a derítést.

Ezen túl a **LyseE**-ben jelenlévő inaktív élesztő specifitása hozzájárul a melléktermékek termelődésének, amelyek az íz mellett javítják az oxidoreduktív egyensúlyt. A kénvegyületeknek a táptalajba való átvitele lehetővé teszi az oxigén jelenlétének és érkezésének optimális kezelését a borban, elkerülve annak negatív hatását, mint a szín barnulása, valamint a gyümölcsös és fajtaaromák csökkenése.

A sur lie finomítás lehetővé teszi a borok *eltarthatóságának* meghosszabbítását, és lehetővé teszi a fajta aromás jegyeinek idővel történő megőrzését, különösen az illékonyabbakat.

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

**LyseE** hozzáadása után kevés keverés szükséges ahhoz, hogy megtörténjen a lizis és az összes jótékony vegyület a táptalajba kerüljön. Inaktív GSH-ban gazdag élesztőtermék.

**LyseE** a kezelés végén bársonyos, harmonikus és testes ízt ad a bornak. Növeli a borok aromájának intenzitását és tartósságát, és ezt az idő múlásával is megőrzi; emellett védelmet nyújt az oxidáció ellen, megőrzi a színt, elkerüli a nem ideális seprővel való hosszan tartó érintkezéssel járó kockázatokat, és akár 50%-kal csökkenti a fehérje stabilizálásához szükséges bentonit adagokat.

### → ADAGOLÁS

Javasolt adag: 20-40 g/hl. Adjuk hozzá az alkoholos erjedés háromnegyedénél és hagyjuk hatni. Az ajánlott érintkezési idő 1 és 9 hónap között változik, a kívánt volumentől függően.

*Esetleges óvintézkedések:* ne végezzen keverést, ha kevesebb mint 15 nap van hátra a finom szűrési fázisig.

### → ALKALMAZÁS

A legjobb eredmények korai hozzáadással érhetőek el.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös, száraz helyen, közvetlen fénytől és hőtől távol.

Nettó 500 g-os csomagok 4 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

