



LyseE

Levadura inactiva aditivada para el afinamiento sobre lías



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El afinamiento sobre lías es una práctica muy común tanto para vinos blancos como tintos. Otorga al vino suavidad, volumen y cuerpo, además de favorecer la estabilización del color. Al final del afinamiento, gracias a las paredes celulares naturalmente presentes, ayuda en la clarificación.

Además, la especificidad de la levadura inactiva presente en **LyseE** favorece la producción de subproductos que, además de influir en el aspecto gustativo, mejoran el equilibrio oxidativo-reductor. La transferencia de compuestos sulfurados al medio permite gestionar de manera óptima la presencia y llegada de oxígeno al vino, evitando su impacto negativo, que se manifiesta en un oscurecimiento del color y una reducción de los aromas frutales y varietales.

El afinamiento sobre lías permite prolongar la vida útil de los vinos, y también preserva las notas aromáticas varietales en el tiempo, especialmente aquellas más volátiles.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Una vez agregado, **LyseE** requiere de pocas agitaciones para luego entrar en lisis y liberar al medio todos los compuestos beneficiosos.

Producto a base de levaduras inactivas ricas en GSH.

LyseE, al final del tratamiento, conferirá al vino un sabor aterciopelado, armonioso y con cuerpo. Aumentando la intensidad y persistencia aromática de los vinos y manteniéndola en el tiempo; también ejerce una acción protectora contra las oxidaciones, preserva el color, evita los riesgos asociados al contacto prolongado con las lías indeseadas y reduce hasta un 50% las dosis de bentonita necesarias para la estabilización proteica.

→ DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: de 20 a 40 g/hL. Añadir aproximadamente a las tres cuartas partes de la fermentación alcohólica y dejar actuar. El tiempo de contacto recomendado varía de 1 a 9 meses, según el volumen que se desee obtener.

Precauciones adicionales: no agitar si faltan menos de 15 días para la etapa de filtración estrecha.

→ FORMA DE EMPLEO

Los mejores resultados se obtienen con adiciones tempranas.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directos.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 4 kg.

Bolsas de 5 kg netos.

