



LyseE

.....
Levure inactivée pour l'élevage «sur lies»
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'élevage sur lies est une pratique très courante pour les vins blancs et rouges. Il donne au vin du moelleux, du volume, du corps et permet de stabiliser la couleur. En fin d'élevage, il favorise la clarification grâce aux parois cellulaires naturellement présentes.

De plus, la caractéristique de la levure inactive présente dans **LyseE** favorise la production de sous-produits qui, outre l'aspect gustatif, améliorent l'équilibre oxydo-réducteur. Le transfert de composés soufrés dans le milieu permet de gérer au mieux la présence et l'arrivée d'oxygène dans le vin, en évitant son impact négatif dû à l'assombrissement de la couleur et à la réduction des arômes de fruits et de cépages.

L'élevage sur lies permet d'allonger la durée de conservation des vins et de préserver dans le temps les notes aromatiques des cépages, en particulier les plus volatiles.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Une fois ajouté, **LyseE** n'a besoin que de quelques agitations pour entrer en lyse et libérer tous les composés bénéfiques dans le milieu.
Le produit est basé sur des levures inactives riches en GSH.

LyseE, à la fin du traitement, donnera au vin un goût velouté, harmonieux et corsé. Il augmente l'intensité et la persistance aromatique des vins et les maintient dans le temps ; il exerce également une action protectrice contre l'oxydation, préserve la couleur, évite les risques liés au contact prolongé avec des lies non idéales et réduit jusqu'à 50 % les doses de bentonite nécessaires à la stabilisation des protéines. s doses de bentonite nécessaires à la stabilisation des protéines.

→ DOSES D'EMPLOI

Dosage recommandé : 20 à 40 g/hl. Ajouter aux trois quarts de la fermentation alcoolique et laisser agir. Le temps de contact recommandé varie de 1 à 9 mois, en fonction du volume à obtenir. Précautions éventuelles : ne pas agiter s'il reste moins de 15 jours avant la phase de filtration finale.

→ MODE D'EMPLOI

Les meilleurs résultats sont obtenus avec des ajouts précoces.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Paquets de 500 g nets dans des boîtes de 4 kg.
Sacs de 5 kg net.

