



LyseE

Levedura inativa para o afinamento «sur lie»



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O afinamento é uma prática muito comum, seja para vinhos brancos ou para vinhos tintos. Confere ao vinho maciez, volume e corpo, favorece também a estabilização da cor. No final do afinamento, graças às paredes celulares naturalmente presentes, auxilia a clarificação.

Além disso, a especificidade da levedura inativa presente no **LyseE** favorece a produção de subprodutos que, além do aspeto gustativo, melhoram o equilíbrio oxido-redutivo. A transferência de compostos sulfurados para o meio permite gerir de forma otimizada a presença e entrada de oxigénio ao vinho, evitando o seu impacto negativo, devido ao escurecimento da cor e à redução dos aromas frutados e varietais.

O afinamento sur lie, permite alongar a *shelf life* dos vinhos, permitindo preservar as notas varietais no tempo, especialmente aquelas mais voláteis.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Uma vez adicionado, **LyseE** precisa de pouca agitação para então entrar em lise e ceder ao meio todos os compostos benéficos.

Produto à base de leveduras inativas ricas em GSH.

LyseE, ao final do tratamento, confere ao vinho um gosto aveludado, harmonioso e corposo.

Aumenta a intensidade e a persistência aromática dos vinhos e mantém-na ao longo do tempo, desenvolve também uma ação protetora contra as oxidações, preservando a cor e evitando os riscos conhecidos do contacto prolongado com as borras. Pode reduzir em até 50% as doses de bentonite necessárias para a estabilização proteica.

*Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.*

→ DOSE A APLICAR

Dose recomendada: de 20 a 40 g/hL. Adicionar a 3/4 da fermentação alcoólica e deixar atuar.

O tempo de contacto aconselhado varia de 1 a 9 meses, com base no volume (boca) que se deseja obter.

Eventuais precauções: não efetuar agitações se faltarem menos de 15 dias para a filtração final.

→ MODO DE APLICAR

Os melhores resultados são obtidos com adições precoces.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 500 g em caixas com 4 kg.

Sacos de 5 kg.

