



LyseE+

Lievito inattivo additivato con enzima



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'affinamento sur lie è una pratica molto comune, sia per i vini bianchi che per i vini rossi. Questa operazione è una delle chiavi per esaltare i vini e la loro complessità. Ottimizzare l'autolisi del lievito restituisce un grande impatto gustativo.

LyseE+ è il nuovo prodotto, costituito da lievito inattivato ricco in mannoproteine ed enzimi glucanasici [eso (1,3) e (1,6) β -Dglucanasi]. 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 formazione di prodotti che aiutano a migliorare la complessità gustativa contribuendo al rilascio da parte dei lieviti dei loro componenti intracellulari, come aminoacidi, peptidi e polisaccaridi.

Grazie ai suoi componenti, **LyseE+**, nell'affinamento sur lie, permette altresì di allungare la *shelf life* dei vini e consente di preservare 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 ed enzimi glucanasici [eso (1,3) e (1,6) β -Dglucanasi].

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. 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 10 a 30 g/hL.





LYSEE+

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere all'inizio della fermentazione alcolica e lasciare agire. I migliori risultati si ottengono con aggiunte precoci.

Se impiegato in affinamento aggiungere a tre/quarti della fermentazione alcolica e lasciare agire. In questo caso il tempo di contatto consigliato varia da 1 a 9 mesi, in base al volume che si desidera ottenere.

Eventuali precauzioni: non effettuare agitazioni se mancano meno di 15 giorni alla fase di filtrazione a membrana.

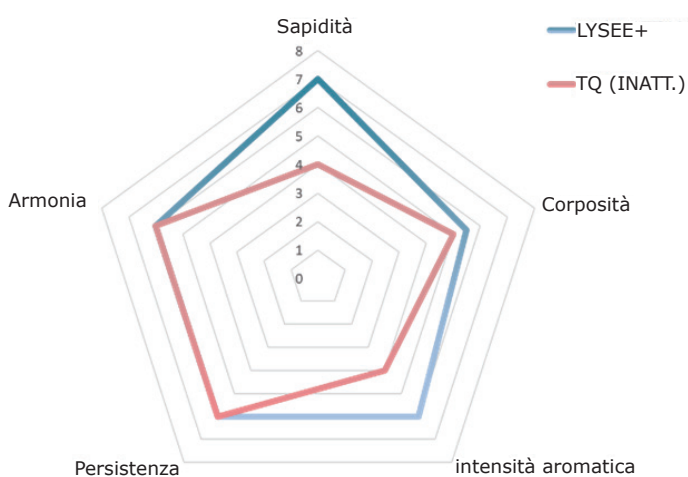


Figura 1. Confronto tra l'impiego del solo lievito inattivato e l'impegno congiunto con LyseE+.

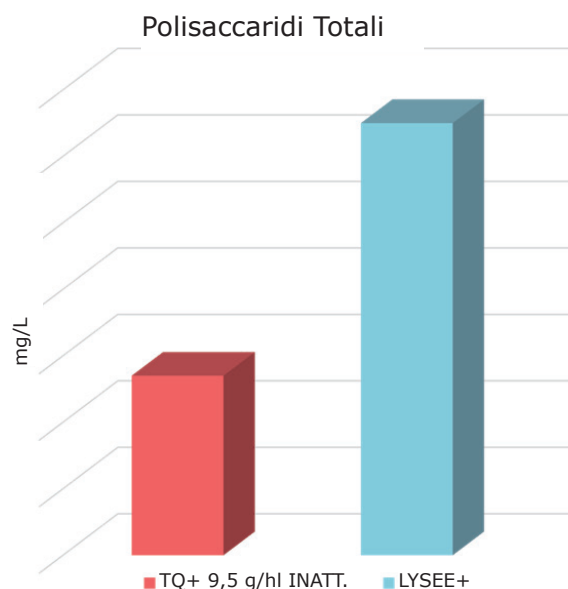


Figura 2. Rilascio di polisaccaridi.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 5.

