



LyseE+

Levadura inactiva con aditivos enzimáticos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La crianza sobre lías es una práctica muy común, tanto para los vinos blancos como para los tintos. Esta es una de las claves para realzar los vinos y su complejidad. La optimización de la autólisis de la levadura devuelve un gran impacto en el sabor.

LyseE+ es el nuevo producto, que consiste en levadura inactivada rica en manoproteínas y enzimas glucanasas [exo (1,3) y (1,6) β -Dglucanasa]. Le da al vino suavidad, volumen y cuerpo, también promueve la estabilización del color. Al final del envejecimiento, gracias a las paredes celulares naturalmente presentes, ayuda a la clarificación.

Además, la especificidad de la levadura inactiva presente en **LyseE+** promueve la formación de productos que ayudan a mejorar la complejidad del sabor al contribuir a la liberación por parte de las levaduras de sus componentes intracelulares, como aminoácidos, péptidos y polisacáridos.

Gracias a sus componentes, **LyseE+**, en la crianza sobre lías, ésta también permite alargar la shelf life de los vinos y permite conservar las notas aromáticas varietales a lo largo del tiempo, especialmente las más volátiles.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Una vez añadido, **LyseE+** necesita agitarse un poco y luego entra en lisis y aporta todos los compuestos beneficiosos al medio.

Producto a base de levaduras inactivas y enzimas glucanasas [exo (1,3) y (1,6) β -Dglucanasa].

LyseE+, al final del tratamiento, le dará al vino un sabor aterciopelado, armonioso y con cuerpo. Aumenta la intensidad y persistencia aromática de los vinos y la mantiene en el tiempo. Conserva el color, evita los riesgos asociados al contacto prolongado con lías no ideales y reduce hasta en un 50% las dosis de bentonita necesarias para la estabilización de las proteínas

→ DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: 10 a 30 g/hL.



LYSEE+

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir al inicio de la fermentación alcohólica y dejar que haga efecto. Los mejores resultados se obtienen con adiciones tempranas.

Si se utiliza en crianza, añadir tres cuartas partes de la fermentación alcohólica y dejar actuar. En este caso, el tiempo de contacto recomendado varía de 1 a 9 meses, dependiendo del volumen que se quiera conseguir.

Posibles precauciones: no agitar si quedan menos de 15 días antes de la fase de filtración por membrana.

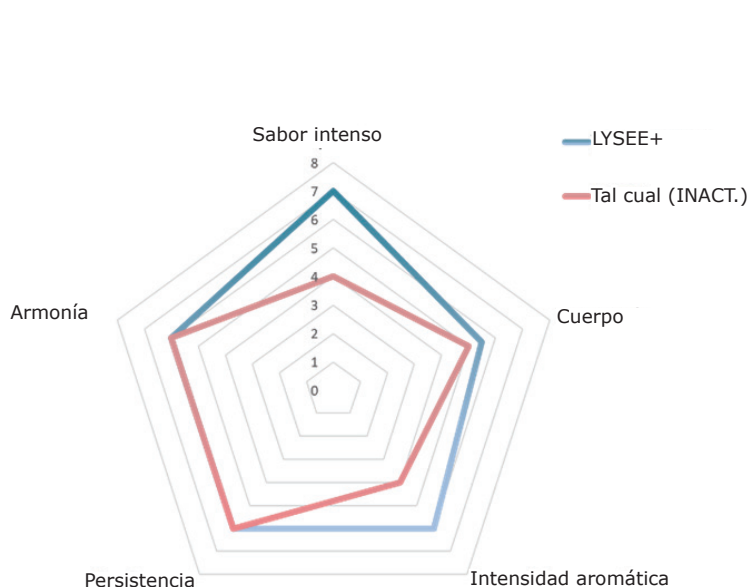


Figura 1. Comparación entre el uso de levadura inactivada sola y el uso combinado con LyseE+.

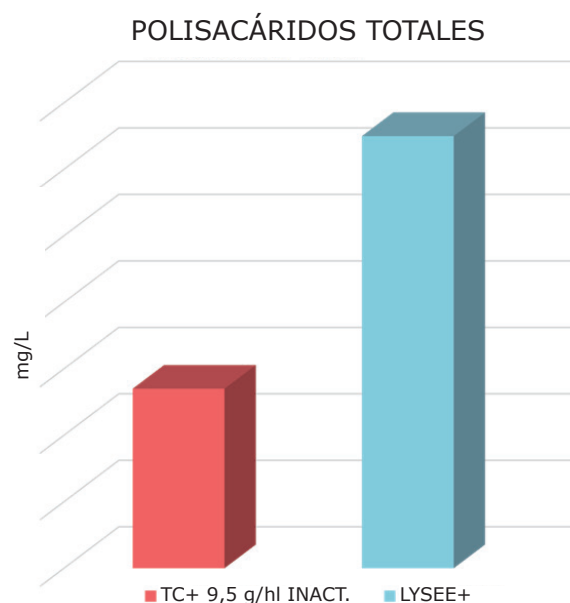


Figura 2. Liberación de polisacáridos.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz directa y el calor.

Paquetes de 1 kg neto en cajas de 5 kg.

