



LyseE+

Levedura inativada aditivada com enzima



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O afinamento sur lie é uma prática muito comum tanto para os vinhos brancos como para os tintos. Esta operação é uma das chaves para melhorar os vinhos e a sua complexidade. A otimização da autólise da levedura permite obter um grande impacto gustativo.

LyseE+ é o novo produto, constituído por leveduras inativadas rico em manoproteínas e enzimas glucanases [hexo (1,3) e (1,6) β -Dglucanase]. Confere ao vinho suavidade, volume e corpo e contribui igualmente para a estabilização da cor. No final do afinamento, graças às paredes celulares naturalmente presentes, contribui para a clarificação.

Além disso, a especificidade da levedura inativa presente no LyseE+ promove a formação de produtos que ajudam a melhorar a complexidade gustativa, contribuindo para a libertação pela levedura dos seus componentes intracelulares, tais como aminoácidos, péptidos e polissacáridos.

Graças aos seus componentes, o **LyseE+**, no affinamento sur lie, permite também prolongar o tempo de conservação dos vinhos e possibilita a preservação das notas aromáticas varietais ao longo do tempo, sobretudo as mais voláteis.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Uma vez adicionado, **LyseE+** necessita apenas de algumas agitações antes de libertar todos os compostos benéficos para o meio através da lise.

Um produto à base de leveduras inativas e de enzimas glucanases (eso (1,3) e (1,6) β -Dglucanase)

LyseE+, no final do tratamento, dará ao vinho um sabor aveludado, harmonioso e encorpado. Aumenta a intensidade e a persistência aromática dos vinhos e mantém-na ao longo do tempo. Preserva a cor, evita os riscos associados ao contacto prolongado com borras não ideais e reduz até 50% as doses de bentonite necessárias para a estabilização proteica.





LYSEE+

→ DOSE A APLICAR

Dose recomendada: de 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar no início da fermentação alcoólica e deixar atuar.
Os melhores resultados são obtidos com adições precoces.

Se for utilizado para envelhecimento dos vinhos, adicionar a três quartos da fermentação alcoólica e deixar atuar. Neste caso, o tempo de contacto recomendado varia de 1 a 9 meses, em função do volume desejado.

Precauções possíveis: não efetuar a agitação se faltarem menos de 15 dias para a fase de filtração por membrana.

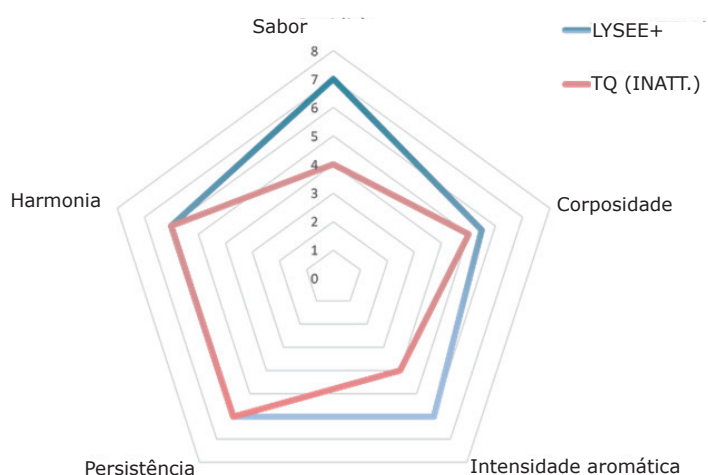


Figura 1. Comparação entre a utilização de levedura inativada isolada e a utilização conjunta com LyseE+.

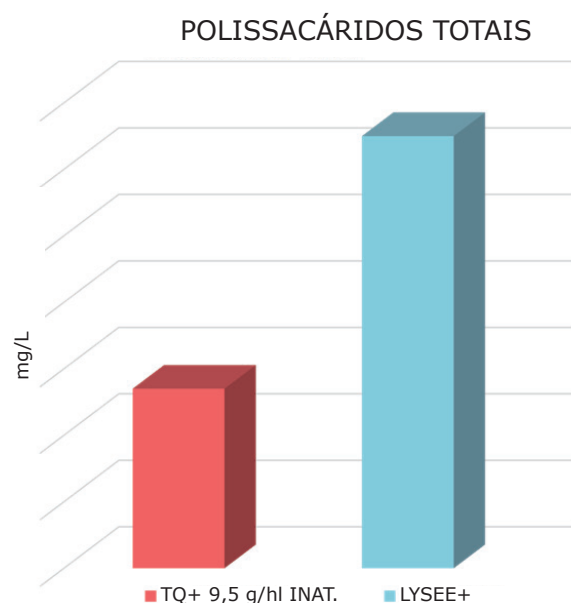


Figure 2. Liberação de polissacarídeos

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar num local fresco e seco protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em caixas com 5 kg.

