

Descripción

Levaduras atenuadas *Saccharomyces* spp en crema.

Green Yeast se produce haciendo asimilar a la levadura, en fase respiratoria, durante el proceso productivo, microdosis de sales de cobre.

En fase de crianza previene la formación de sulfuros y mercaptanos (olor de lías).

Aporta redondez, plenitud y armonía gustativa.

La liberación del cobre es gradual y depende del estado de lisis de la levadura.

Óptimo sustitutivo de las manoproteínas, del sulfato y citrato de cobre.

Características técnicas

> Levaduras ricas en manoproteínas y glutatión .

> **Previene y cura la formación de compuestos azufrados con efecto neutralizante.**

Producto para uso profesional enológico conforme a:

Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicación

Green Yeast, utilizado en vinos tintos muy estructurados, reduce la tannicidad incluso para sustituir el tratamiento con gelatinas y albúminas.

Los polisacáridos que se forman en la lisis de la levadura contribuyen a mantener la estabilidad general del vino en el tiempo.

En los vinos blancos aporta un efecto desoxidante parecido al caseinato de potasio.

Dosis aconsejada: 10-30 g/hl

Modalidad de preparación

Uso preventivo: añadir directamente en la lías en el fondo del depósito/bota sin hacer remontados frecuentes.

Uso curativo: añadir directamente e ir efectuando remontados.

Envase

Botella de 1 kg

Garrafa de 5 o 10 kg

Duración y conservación

Conservar a temperatura de 2÷4°C.

Período de conservación: según las indicaciones de la etiqueta.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.

No Alérgenos conforme Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.