

LISEM GLU

Coadiuvante contro l'invecchiamento ossidativo

CARATTERISTICHE

Lisem Glu è un derivato di lievito che, grazie all'importante contenuto in glutazione ridotto (GSH) e peptidi riducenti, possiede elevate proprietà protettive contro i fenomeni ossidativi.

Si impiega a mosto e durante la fermentazione alcolica, nella vinificazione di bianchi e rosati per preservare al meglio la freschezza dei profumi e la tenuta del colore già durante la vinificazione.

APPLICAZIONI

Gli effetti apprezzabili con l'impiego di Lisem Glu sono numerosi:

- nei vini bianchi il colore conserva i riflessi citrini;
- nei vini rosati e rossi giovani le tonalità porpora;
- i profumi mantengono la freschezza tipica dei vini fermentati in condizioni ottimali;
- è ritardata la comparsa di note "evolute", p.e. di miele, dovute a invecchiamento precoce;
- nelle vinificazioni in riduzione, previene cinetiche stentate facilitando il metabolismo del lievito.

Si consiglia di provvedere ad una buona nutrizione azotata (almeno 150 mg/l di APA) per evitare l'utilizzo del glutazione da parte dei lieviti.

DOSI E MODO DI IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hl. Sciogliere il prodotto in poca acqua o mosto e disperdere omogeneamente nella massa.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.

Effetto dell'impiego di Lisem Glu (15 g/hl) sul profilo sensoriale di vino bianco, degustato dopo 6 mesi dal termine della FA.

