



LISEMTM GREEN

Integrador ecológico a base de cortezas de levadura purificadas

LISEN GREEN

Producto autorizado para la producción de vinos ecológicos, Reg. 203/12.

Lisem Green

Cortezas de levadura para la nutrición de la levadura y la regulación de la fermentación alcohólica. Se puede utilizar ya desde la rehidratación para proporcionar a la levadura una reserva de nutrientes completa.

Durante la fermentación aporta nitrógeno orgánico, vitaminas y compuestos lipídicos esenciales para la finalización del proceso fermentativo. La gran afinidad de la pared celular por los inhibidores endógenos (ácidos grasos de cadena media), permite detoxificar el mosto-vino para un mejor acabado de la fermentación. La misma aplicación es importante para la preparación de la masa en el caso de parada de fermentación o de segunda fermentación.

DOSIS

En rehidratación: 10-20 g/hl (calculados en base a la masa final).

En fermentación: 15 - 25 g/hl.

En refermentación: 20-40 g/hl antes de la inoculación

MODO DE EMPLEO

Dispersar completamente el producto en poca agua, mosto o vino y adicionar a la masa a tratar.

ENVASES

Bolsas de 500 g.

CONSERVACION

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

