



# LISEM GREEN

Integratore biologico a base di scorze di lievito purificate

## LISEM GREEN

Prodotto idoneo alla produzione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12.

### Lisem Green

Scorze di lievito per la nutrizione del lievito e la regolazione della fermentazione alcolica. Si può impiegare fin dalla reidratazione per fornire al lievito una riserva nutrizionale completa.

Durante la fermentazione apporta azoto organico, vitamine e composti lipidici fondamentali per il completamento del processo fermentativo. La grande affinità della parete cellulare con gli inibenti endogeni (ac. grassi a media catena), permette di detossificare il mosto vino per una migliore chiusura della fermentazione. La stessa applicazione è importante per la preparazione della massa in caso di arresto di fermentazione o di seconda fermentazione.

## MODALITÀ D'INPIEGO

Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare.

## DOSI

In reidratazione: 10-20 g/hl (calcolati sulla massa finale).

In fermentazione: 15-25 g/hl.

In rifermentazione: 20-40 g/hl prima dell'inoculo.

## CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.

## CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.



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

