

# LISEM™ GLU

*Coadyuvante contra el envejecimiento oxidativo*

## CARACTERISTICAS

Lisem Glu es un derivado de levadura que, gracias al importante contenido de glutatión reducido (GSH) y péptidos reductores, posee elevadas propiedades protectivas frente a los fenómenos oxidativos.

Se utiliza en el mosto y durante la fermentación alcohólica, en la vinificación de vinos blancos y rosados para prolongar la frescura de los perfumes y la resistencia del color ya durante vinificación.

## APLICACIONES

Los efectos perceptibles con el empleo de Lisem GLU son:

- en los vinos blancos el color conserva los reflejos citrinos;
- en los vinos rosados y tintos jóvenes la tonalidad púrpura;
- los perfumes mantienen la frescura típica de los vinos jóvenes fermentados en condiciones óptimas;
- se retrasa la aparición de notas "de evolución", por ej. de miel, debidas a un envejecimiento prematuro;
- en las vinificaciones en reducción previene cinéticas lentas facilitando el metabolismo de la levadura.

Se recomienda efectuar una buena nutrición nitrogenada (al menos 150 mg/l de NFA) para evitar el uso de glutatión por levaduras.

## MODO DE EMPLEO y DOSIS

10-30 g/hl. Dispersar en poca agua o mosto y añadir a la totalidad de la masa homogeneizando bien.

## ENVASES

Paquetes de 500 g y sacos de 10 kg.

*Efecto del empleo de 15 g/hl de Lisem GLU sobre el perfil sensorial de un vino blanco, catado 6 meses después del final de la FA.*

