

# LISEM GLU

*Coadiuvante contro l'invecchiamento ossidativo*

## CARATTERISTICHE

**Lisem Glu** è un derivato di lievito che, grazie all'importante contenuto in glutathione 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 glutathione da parte dei lieviti.

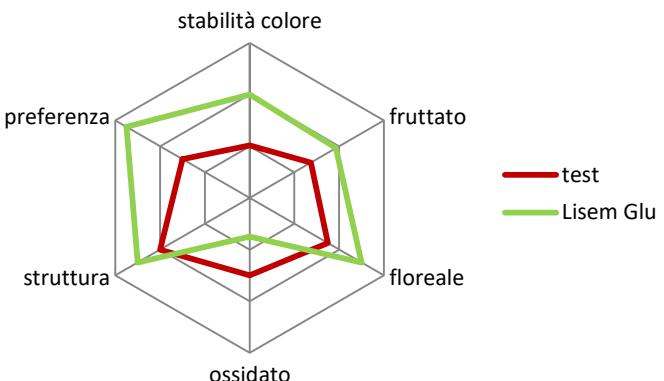
## DOSI E MODO DI IMPIEGO

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.*



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