



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

Non tenere 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

