

LyseE

Neaktívne kvasinky určené na zrenie vína metódou „Sur lie“

Zrenie „Sur Lie“ je veľmi bežnou praxou tak pri bielych, ako aj pri červených vínach. Dodáva vínu jemnosť, plnosť, telnatosť a zároveň prispieva k stabilizácii farby. Na konci zrenia napomáha k číreniu vďaka prirodzene prítomným bunkovým stenám. Okrem toho vlastnosti neaktívnych kvasiniek obsiahnutých v **LyseE** podporujú tvorbu vedľajších produktov, ktoré – popri senzorických aspektoch – zlepšujú oxidačno-redukčnú rovnováhu. Prenos sírnych zlúčenín do média umožňuje optimálne riadiť prítomnosť a prísun kyslíka do vína a predchádzať jeho negatívnym účinkom, akými sú stmavnutie farby či úbytok ovocných a odrodových aróm. **Zrenie „Sur Lie“** umožňuje predĺženie trvanlivosti vín a zároveň dlhodobo uchováva odrodové aromatické tóny, najmä tie prchavejšie.

ZLOŽENIE A TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Po pridaní do vína potrebuje **LyseE** len niekoľko premiešaní, aby následne prešiel do lýzy a uvoľnil všetky prospešné zlúčeniny do média.

Tento prípravok je založený na neaktívnych kvasinkách bohatých na **GSH (glutatión)**.

Na konci ošetrovania dodá **LyseE** vínu zamatovú, harmonickú a plnú chuť. Zvyšuje intenzitu a aromatickú perzistenciu vín a udržiava ju v čase; zároveň pôsobí ochranným spôsobom proti oxidácii, zachováva farbu, eliminuje riziká spojené s dlhodobým kontaktom s neideálnymi kalmi a znižuje potrebu bentonitu na proteínovú stabilizáciu až o 50 %.

DÁVKOVANIE

Odporúčané dávkovanie: 20 až 40 g/hl.

Pridáva sa v troch štvrtinách alkoholovej fermentácie a necháva sa pôsobiť.

Odporúčaný čas kontaktu sa pohybuje od 1 do 9 mesiacov v závislosti od požadovaného objemu.

Možné upozornenia: Nepremiešavať, ak do fázy záverečnej filtrácie zostáva menej ako 15 dní.

Najlepšie výsledky sa dosahujú pri skoršom pridaní.

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo priameho svetla a tepla.

BALENIE

1 kg balenia v 5 kg krabiciach.



KÓD	01A001235
BALENIE	P 1 ST 5

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, oddiel C, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostravě, vložka č. 83400