

BIO YEAST CELL WALLS™



EE-ÖKO-02

EU/non EU Agriculture

Prodotto da materie prime certificate organiche

Bio-Yeast-Cell-Walls viene ricavato da un ceppo enologico di *Saccharomyces cerevisiae* prodotto interamente da materie prime certificate organiche.

Questo prodotto è adatto all'utilizzo nei vini certificati biologici in ottemperanza ai Regolamenti (CE) n° 834/2007 e (CE) n° 203/2012.

Scorze di lievito certificate biologiche per migliorare la cinetica della fermentazione alcolica

Applicazione

Bio-Yeast-Cell-Walls è una scorza di lievito pura messa a punto per migliorare la cinetica della fermentazione alcolica e ridurre le problematiche di rallentamenti o arresti fermentativi.

Bio-Yeast-Cell-Walls è prodotta da Lallemand con un innovativo processo di produzione per ottenere una scorza di lievito estremamente efficiente, con elevata capacità di assorbimento degli inibitori della fermentazione alcolica (pesticidi ed acidi grassi a corta e media catena).

Un'innovativa caratterizzazione delle proprietà bio-meccaniche

Bio-Yeast-Cell-Walls è il risultato di un rigoroso processo di controllo qualità che garantisce un'elevata efficacia enologica del prodotto.

Questo prodotto è frutto della collaborazione scientifica tra Lallemand e gli esperti del Centro INSA di Tolosa che ha permesso di comprendere nei dettagli come il processo produttivo influenzi le proprietà fisiche e biomeccaniche (elasticità, rugosità e capacità di adesione) delle pareti cellulari di lievito.

Dosi e istruzioni per l'uso

- Applicazione: dissolvere in 10 parti di acqua ed aggiungere nella vasca da trattare con un rimontaggio al chiuso.
- Per la sicurezza di una fermentazione alcolica regolare. Dosaggio: 20 - 30 g/hl; da metà fermentazione in poi.
- Per stimolare fermentazioni lente o detossificare vini in arresto fermentativo (utilizzo curativo). Dosaggio: 20 - 40 g/hl; aggiungere nel momento di reale necessità.
- Dosaggio massimo consentito (UE): 40 g/hl.

DISTRIBUITO DA:

Confezione e conservazione

- Confezioni da 1 kg.
- Il prodotto mantiene intatte le proprie caratteristiche se conservato in ambiente asciutto a $T^{\circ} < 25^{\circ} \text{C}$.
- Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopraindicato.
- Scadenza: 3 anni dalla data di produzione.

Agosto 2017

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini / www.lallemandwine.com

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | lallemanditalia@lallemand.com

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY