



LEVULYSE

**Approfittate degli apporti
qualitativi dell'enzimaggio**



LEVULYSE è un preparato enzimatico complesso a base di β -glucanases e di pectinases. Permette di accelerare l'autolisi naturale dei lieviti.

APPLICAZIONI

E' consigliabile l'uso di LEVULYSE al momento di:

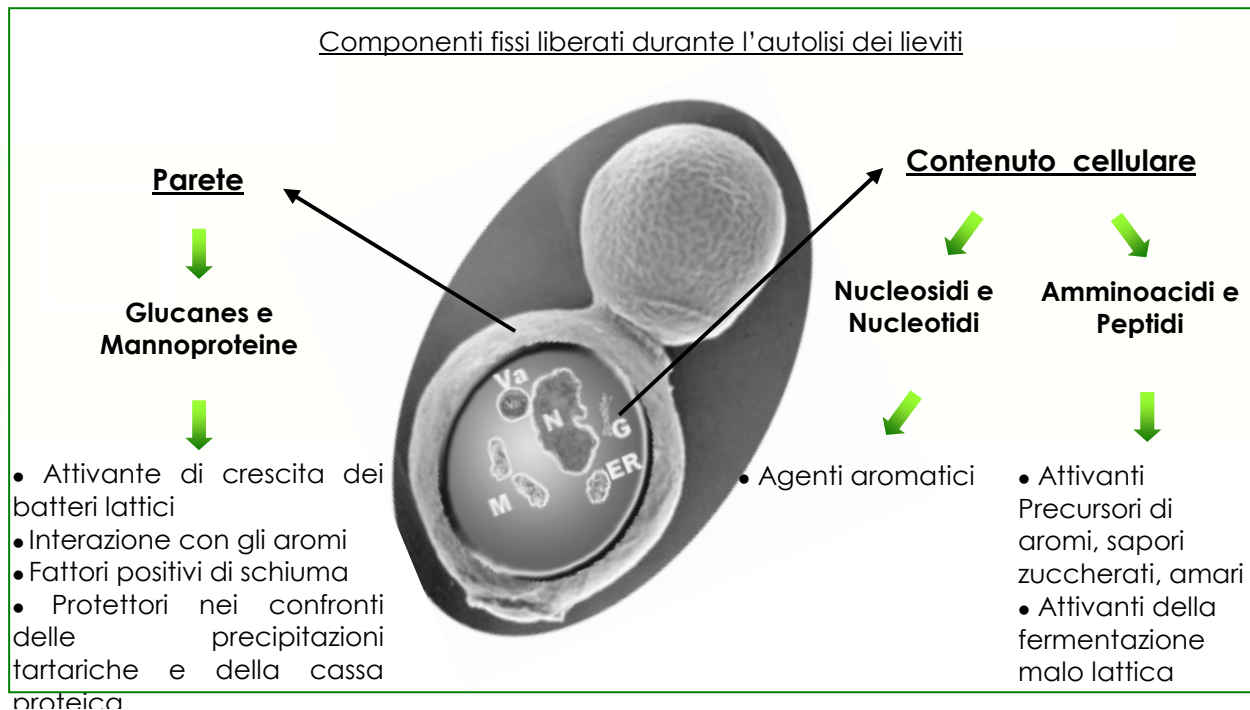
- Chiarifica dei mosti
- Lavorazione della feccia
- Imbottigliamento di vini effervescenti

VANTAGGI

- Rinforzo delle qualità organolettiche
- Ottimizzazione delle ricchezze naturali del vino e dei sotto-prodotti
- Apporto nella rotondità
- Apporto nell'ampiezza
- Apporto di grasso
- Disponibilità più rapida dei vini (etichettatura e messa sul mercato)
- Miglioramento della filtrabilità

IMPATTO DELL'AUTOLISI DEI LIEVITI SULLA COMPOSIZIONE DEI VINI

L'autolisi dei lieviti è un processo enzimatico che porta alla liberazione nel vino dei diversi componenti parietali ed endogeni del lievito:



Questo fenomeno è dovuto principalmente all'attività β -glucanase di un enzima naturalmente presente nella parete dei lieviti.

Come accelerare questo processo ?

Grazie all'arricchimento nell'ambiente di β -glucanase



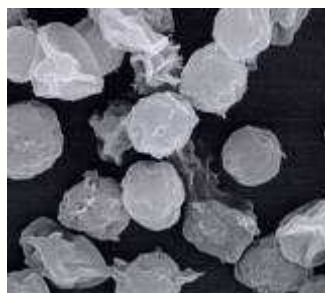
Aggiunta LEVULYSE

INCIDENZA DI LEVULYSE SUI LIEVITI

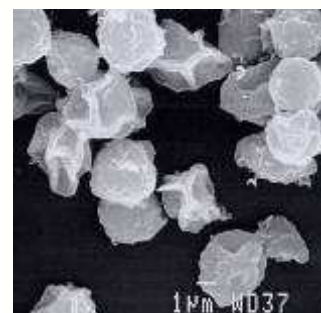
LEVULYSE indebolisce le pareti cellulari. I vini trattati sono così arricchiti dando sfogo al lievito.



Lotto
testimone



Lotto enzimato a 2,5
g/hL



Lotto enzimato a 5
g/hL



INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.R.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com