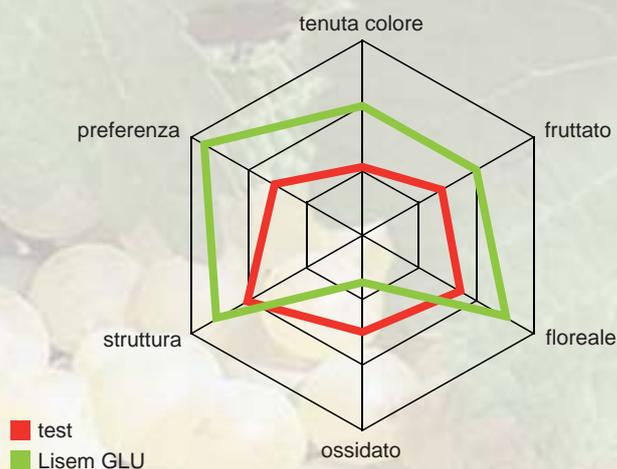


integratori

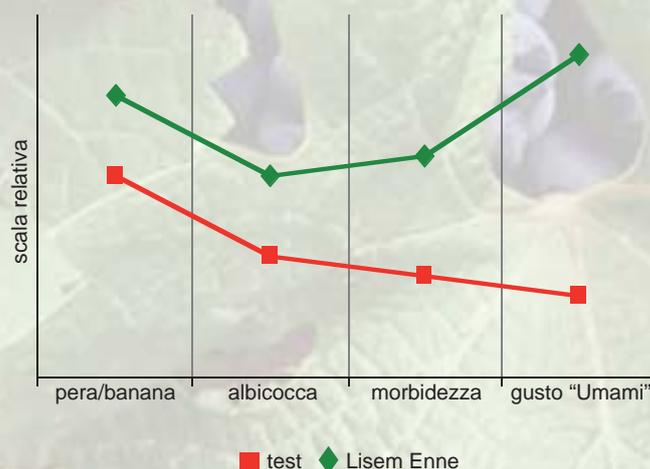
da lieviti



Effetto dell'impiego di 15 g/hl di Lisem GLU sul profilo sensoriale di un vino bianco (Erbaluce), degustato dopo 6 mesi dal termine della FA



Effetto dell'impiego di 10 g/hl di Lisem Enne sull'incremento di alcuni descrittori organolettici



LISEM® Glu

Coadiuvante contro l'invecchiamento ossidativo, a base di scorze di lievito

Lisem GLU è il *coadiuvante contenente peptidi con attività antiossidante* con elevate proprietà protettive contro i fenomeni ossidativi.

Si impiega sia durante sia al termine della fermentazione alcolica, nei vini bianchi e rossi giovani per prolungare la freschezza dei profumi, la tenuta del colore e ritardare l'invecchiamento ossidativo.

Gli effetti apprezzabili con l'impiego di Lisem GLU sono:

- nei vini bianchi il colore conserva i riflessi citrini; nei vini rossi le tonalità porpora;
- i profumi mantengono la freschezza tipica dei vini giovani fermentati in condizioni ottimali;
- è ritardata la comparsa di note "evolute", p.e. di miele, dovute a invecchiamento precoce;
- l'apporto dei costituenti del lievito conduce a vini più complessi e interessanti;
- nelle vinificazioni in riduzione, Lisem GLU previene cinetiche stentate facilitando il metabolismo del lievito.

Si consiglia di provvedere ad una buona nutrizione azotata (almeno 150 mg/l di APA) per ritrovare glutazione disponibile al termine della fermentazione.

Modalità di impiego: sciogliere il prodotto in poco mosto o vino e disperdere omogeneamente alla massa.

Dosi: da 10 a 30 g/hl (dose massima 40 g/hl).

Confezioni: sacchetto in polilaminato da 1 kg.

LISEM® Enne

Coadiuvante con effetto strutturante, a base di scorze di lievito

Lisem Enne si impiega durante o al termine della fermentazione alcolica per arricchire il vino in sapidità e struttura.

Lisem Enne è un integratore, a base di scorze di lievito, il cui processo di produzione permette di preservare un significativo livello di precursori organolettici quali aminoacidi e nucleotidi.

In particolare questi ultimi sono responsabili della sensazione di sapidità (la "sucrosité" dei francesi), conosciuta anche come gusto UMAMI. A questa maggiore complessità gustativa si associa, come sempre nel caso di impiego di scorze di lievito, una maggiore morbidezza in bocca.

Gli specifici aminoacidi apportati favoriscono inoltre la produzione di aromi, principalmente esteri, che contribuiscono al bouquet fruttato del vino. I risultati dell'impiego di Lisem Enne sono apprezzabili soprattutto in vini con profilo organolettico semplice, p.e. ottenuti con uve poco mature o da produzioni con elevatissime rese.

Per sfruttare appieno le proprietà di Lisem Enne è consigliabile garantire al mosto un contenuto in APA non inferiore ai 150 mg/l, che possono essere apportati anche sotto forma di azoto ammoniacale.

Modalità di impiego: sciogliere il prodotto in poco mosto o vino e disperdere omogeneamente alla massa.

Dosi: da 10 a 20 g/hl (dose massima 40 g/hl).

Confezioni: sacchetto in polilaminato da 1 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20049 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - e-mail: enolia@dalcin.com