

LEVULYSE

PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS

Acelera a autólise das leveduras.

↓ APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

LEVULYSE é uma preparação concentrada possui actividade betaglucanase que contribui para libertação dos compostos parietais do “pé de cuba”.

LEVULYSE reforça a estrutura dos vinhos aportando-lhe redondez, amplitude e sensação de volume.

Uma outra actividade, glucanásica favorece a acção de libertação de compostos parietais da levedura **LEVULYSE**, apresenta igualmente actividades pectinásicas.

Associadas às glucanases estas actividades vão acelerar a clarificação dos vinhos e igualmente melhorar a sua filtrabilidade.

↓ MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o conteúdo do frasco de 100 g num litro de água fria, misturar até obter uma dissolução completa.

Incorporar ao mosto, homogeneizar através de uma remontagem.

Precauções / Cuidados de utilização: A adição será efectuada durante a primeira bâtonnage, no fim da fermentação alcoólica, com o objectivo de beneficiar da temperatura ideal.

↓ DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Em vinhos brancos: 2 à 5 g/hL de vinho.
- Em vinhos tintos: 3 à 5 g/hL de vinho.

↓ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em embalagens de 100 g

Uma vez aberta, a preparação enzimática não se conserva mais de três dias.

O melhor período para a utilização de **LEVULYSE** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.