



Wine

UMAMI

Caratteristiche generali

Estratto di lievito ad alta solubilità in acqua prodotto con un autolisi di una specifica cultura di *Saccharomyces Cerevisiae*.

Questo Lievito è ottenuto utilizzando solo ingredienti naturali e con un accurato controllo dell'autolisi in cui si mantiene elevato i livelli dei Nucleotidi 5'GMP (Guanosina Mono Fosfato) e 5'IMP (Inosina Mono Fosfato) ottenuti naturalmente.

UMAMI funge da precursore dei composti aromatici anche in fine fermentazione aumentando il Bouquet del vino. In affinamento viene utilizzato come stabilizzante degli aromi varietali e secondari di fermentazione. La percezione di freschezza viene ampliata e mantenuta costante nel tempo. Grazie al contributo dei nucleotidi 5' GMP e 5'IMP la struttura varietale del vino risulta più viva e persistente in bocca, apportando un importante mineralità al vino. Aumenta notevolmente il gusto e la complessità aromatica dei scarichi e piatti.

Composizione

Estratto di lievito con min. 6% contenuto naturale di nucleotidi 5'.

Dosi d'impiego

Fine Fermentazione: 50 g/hl

Affinamento: 20g/hl 40 g/hl

Preimbottigliamento: 10g/hl

Modalità d'uso

Sciogliere il Prodotto in vino o Acqua in rapporto 1 a 10.

Risultati ottenibili in min 2 giorni dall'aggiunta.

Confezioni e conservazione

Confezioni da 1 Kg.

Conservare il prodotto a temperatura non superiore a 25°C.

Rev. 5/03.2019

