GREENMIX

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Caratteristiche generali

Greenmix è un preparato a base di scorze di lievito biologico ottenuto attraverso un processo di estrazione specifico che facilita il rilascio di particolari polisaccaridi parietali. Questi polisaccaridi hanno la capacità di stabilizzare molti composti fenolici, prevenendo la precipitazione di colore nei vini.

Greenmix è prodotto utilizzando biomassa di lievito biologico raccolta alla fine della fase di crescita, che è il momento ideale per ottenere un elevato contenuto funzionale. L'applicazione di Greenmix ai vini ha diverse conseguenze pratiche:

- Aumento del colore: Greenmix contribuisce a ottenere vini più intensamente colorati;
- Morbidezza e struttura: riduce la capacità dei tannini di interagire con le proteine della saliva, risultando in vini più morbidi e strutturati;
- Nutrizione del lievito: Greenmix fornisce una serie di nutrienti essenziali ai lieviti, tra cui vitamine, alfa-amminoacidi e sali minerali, che sono indispensabili per il loro metabolismo cellulare equilibrato.
- Prevenzione di problemi di fermentazione: grazie al suo potere assorbente nei confronti dei composti tossici per il lievito, Greenmix aiuta a prevenire fermentazioni stentate o arresti.

Bio

Composizione

Pareti cellulari ottenute esclusivamente da lievito biologico certificato.

Dosaggio

20-40 g/hl.
Greenmix può essere usato anche in sostituzione delle fecce fini durante l'affinamento.
Avvertenza: 40 g/hl è il limite legale.

Modalità d'uso

Sciogliere la dose di Greenmix in acqua, vino o mosto, quindi aggiungerlo alla massa in rimontaggio avendo cura di omogeneizzare il prodotto.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.
Richiudere accuratamente la confezione dopo l'utilizzo.

Rev. 10/11.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE