



Green Yeast

**Lieviti in crema Atecnos innovativi
- no solfuri.**

Adatto per stili di vino:

vini rossi, vini bianchi, vini dolci, vini aromatici, senza solfiti.

Lieviti attenuati *Saccharomyces spp* in crema.

Green Yeast viene prodotto facendo assimilare al lievito, nella fase respiratoria, durante il processo produttivo, microdosi di sali di rame.

In fase di affinamento previene la formazione dei solfuri e mercaptani (odore di 'feccino'). Conferisce rotondità, pienezza ed armonia gustativa. Il rilascio del rame è graduale ed è in funzione dello stato di lisi del lievito. Ottimo sostitutivo delle mannoproteine, del solfato e citrato di rame. Green Yeast, utilizzato in vini rossi molto strutturati, riduce la tannicità tanto da sostituire il collaggio con gelatine e albumine. I polisaccaridi che si formano dalla lisi del lievito contribuiscono a mantenere nel tempo la stabilità generale del vino. Nei vini bianchi ha un effetto disossidante simile al caseinato di potassio.

Dosaggio consigliato: 10-30 g/hl

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

CARATTERISTICHE:

Lieviti ricchi in mannoproteine e glutazione.

Previene e cura la formazione dei composti solforati con effetto neutralizzante.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

Flacone da 1 kg

Taniche da 5 o 10 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 2÷4 °C.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Come preventivo: aggiungere tal quale nella feccia sul fondo vasca/botte senza rimontare.

Come curativo: aggiunto tal quale mediante rimontaggio