



FINESSE™

Elegancia, complejidad y equilibrio

DESCRIPCIÓN

Polisacáridos y manoproteínas libres. 100% Levadura inactiva específica (*Saccharomyces cerevisiae bayanus*).

Crianza sobre lías sin riesgos de compuestos azufrados (sulfito reductasa inactivada).



BENEFICIOS Y RESULTADOS

- Aumenta la calidad global y complejidad.
- Mayor elegancia y longitud en boca.
- Finura en boca respetando los aromas.
- Mejora el equilibrio del vino.
- Reduce las sensaciones agresivas y ardientes.
- Integración de la acidez natural y la corregida.
- Aporta suavidad y sedosidad.
- Mejora la estabilidad y matriz coloidal del vino.
- Producido a partir de una cepa de levadura *Saccharomyces cerevisiae bayanus* seleccionada por su contribución positiva en la fase de autólisis.
- Adecuado para elaboración de vinos finos y elegantes.

SWYT™ Process
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Specific Wine Yeast Treatment): A LALLEMAND specific thermic inactivation process to preserve cell wall structure to release low molecular weight compounds.



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Recommended dosage: 5-30 g/hL

Ajustar la dosis en función del vino y objetivo

- Disolver en 10 veces su peso en agua o vino y añadir al depósito o barrica asegurando una perfecta homogeneización.
- La práctica de agitación/batonnage acelera el proceso de crianza sobre lías.
- Seguir por cata la evolución del vino para ajustar el tiempo y número de agitaciones/batonnage.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Envases de 2,5 kg y 10 kg

Distribuido por :

La información aquí contenida es verdadera y exacta a lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, o como un condición de la venta de este producto. Enero 2023



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture