



FINELY™

Extracto de Proteína de Levadura para una clarificación respetuosa del vino

DESCRIPCIÓN

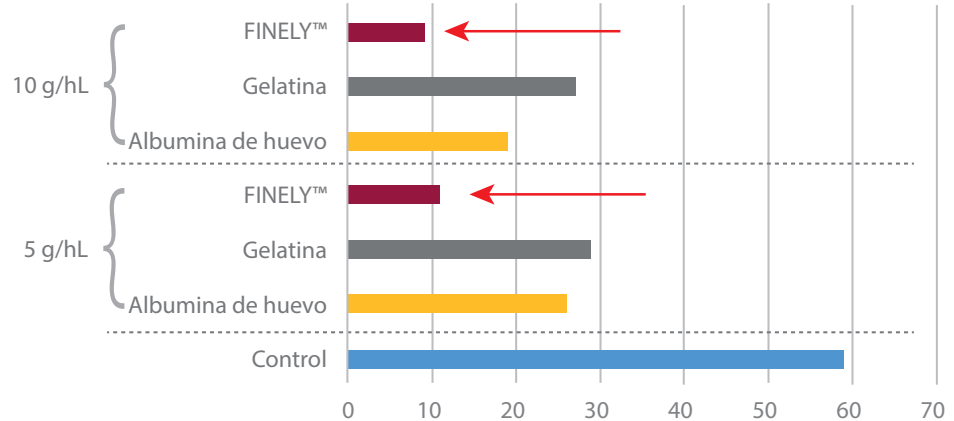
FINELY™ es un extracto de proteína de levadura, solución natural alternativa para la clarificación, libre de alérgenos y vegana.

Producida a partir de un proceso único de Lallemand, que permite la extracción y preservación de las proteínas de levaduras que se encuentran de forma natural en el contenido intracelular de una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada. El contenido total de proteína es superior al 50% del producto seco y al menos un 50% de ellas tienen un peso molecular mayor a 15 kDa. La composición única de FINELY confiere excelentes características para realizar una clarificación respetuosa en el vino.

Su forma micro-aglomerada permite una dispersión homogénea para una óptima eficiencia.

VENTAJAS Y RESULTADOS

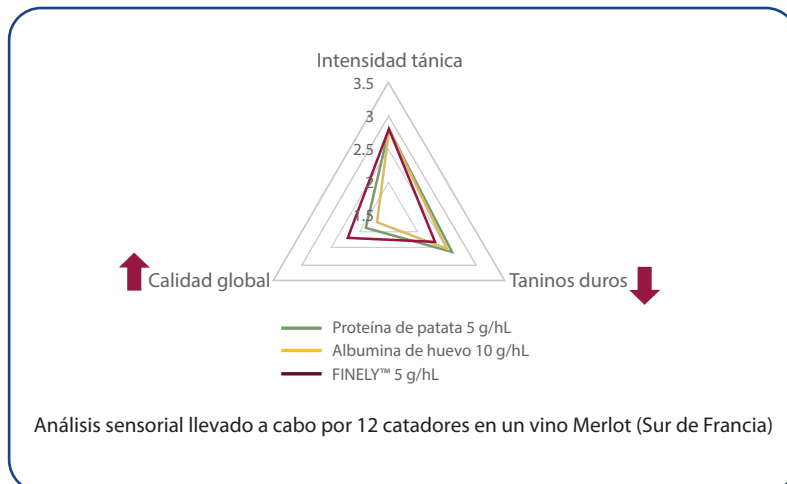
- FINELY™ asegura una clarificación eficiente con una cantidad limitada de lías, dando lugar a una menor pérdida de vino.



Análisis de turbidez después de 10 días a temperatura ambiente en un vino tinto coupage del Valle del Ródano (Francia)



- FINELY™ elimina los taninos amargos y astringentes mejorando la calidad global del vino a la vez que conserva su estructura y aromas.



- FINELY™ no reduce la filtrabilidad y respeta la estabilidad de color en el vino.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Dosis: 5 a 30 g/hL (vinos tintos), 1 a 5g/hL (vinos blancos y rosados). Se recomienda realizar ensayos en pequeños volúmenes para ajustar la dosis según la matriz de cada vino. Dosis máxima legal de acuerdo con la regulación (CE) 606/2009, es de 30g/hL para mostos y vinos blancos y rosados, y de 60 g/hL para vinos tintos.
2. Disolver FINELY™ en 10 veces su peso en agua. Añadir al vino y hacer un remontado sin aireación para asegurar una correcta homogenización del volumen completo de vino. Trasegar después de la sedimentación.

ENVASE Y CONSERVACION

- Envases de 500 g.
- Almacenar en un lugar seco y fresco.
- Vida útil 3 años desde fecha de producción.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Julio 2024



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com