



FINELY™

Estratto proteico di lievito per la chiarifica dei vini

DESCRIZIONE

FINELY™ è un estratto proteico di lievito per la chiarifica dei vini, una soluzione naturale, non allergenica e vegana.

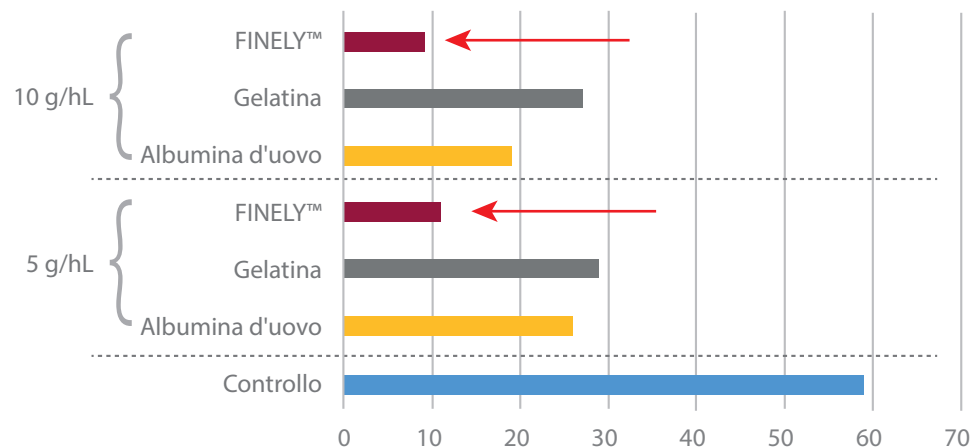
È un prodotto ottenuto mediante l'applicazione di uno specifico processo produttivo che permette l'estrazione e la conservazione delle proteine naturalmente presenti nel contenuto intracellulare di un lievito *Saccharomyces cerevisiae*. La frazione proteica che ne deriva risulta superiore al 50% del peso secco del prodotto e di cui almeno la metà possiede un peso molecolare superiore a 15 kDa. La composizione specifica di FINELY™ gli conferisce un'eccellente capacità di chiarifica dei vini, in grado di agire in maniera rispettosa e senza alterarne il profilo organolettico.

La sua formulazione microagglomerata permette inoltre una migliore dispersione del prodotto, ottimizzando l'interazione con la matrice tannica del vino.



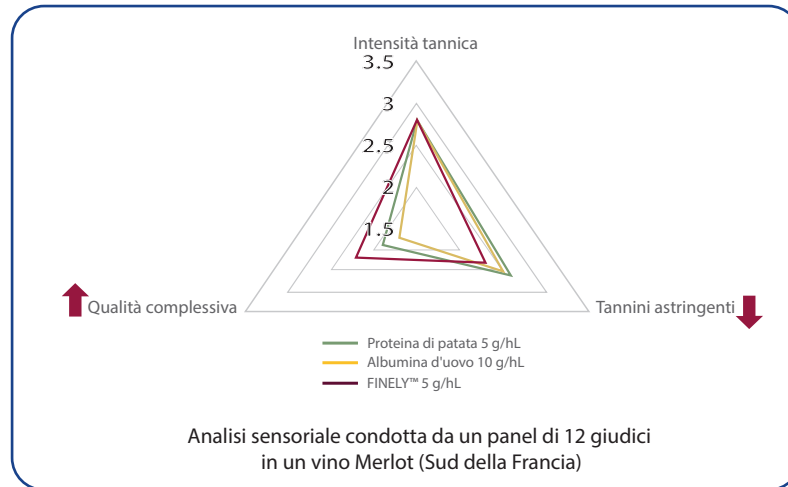
BENEFICI & RISULTATI

FINELY™ è in grado di garantire un'efficiente azione chiarificante con una limitata formazione di feccia e un conseguente maggior rendimento in vino.



Analisi della torbidità in un vino rosso (blend) della Valle del Rodano (Francia) mantenuto a T° ambiente per 10 giorni - prova comparativa a due differenti dosaggi di FINELY™, gelatina, albumina d'uovo e controllo non trattato.

FINELY™ rimuove i tannini amari e astringenti migliorando la qualità globale dei vini e preservando struttura e componente aromatica.



FINELY™ non diminuisce la filtrabilità del vino e rispetta la stabilità del colore.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Dosaggio:** da 5 a 30 g/hL (vini rossi), da 1 a 5 g/hL (vini bianchi e rosati). È consigliato effettuare prove su piccoli volumi per valutare il dosaggio più opportuno in funzione della matrice. Limite legale vini rossi: 60 g/hL; limite legale mosti, vini bianchi e rosati: 30 g/hL - Reg. (CE) n. 606/2009.
- Sospendere FINELY™ in 10 parti d'acqua, mescolare e successivamente aggiungere al vino garantendo una corretta omogeneizzazione. Travasare il vino al termine del trattamento separando le fecce.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 0,5 kg.
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in un luogo fresco e asciutto.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Settembre 2022.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture