

LISADO DE LEVADURAS M2



El **lisado de levaduras M2** proviene de una cepa *No-Saccharomyces* muy rica en polisacáridos parietales.

Contribuye a:

- Mejorar la sensación de dulzor y volumen.
- Disminuir las sensaciones agresivas, amargor y astringencia.

Recomendado para **vinos blancos, tintos, rosados y espumosos**.

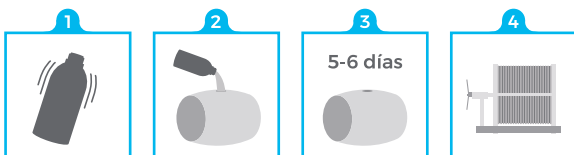
Se recomienda hacer pruebas previas a su aplicación para fijar dosis y estudiar la estabilidad en vinos de alta concentración proteica.

Dosis normal de uso: entre 0,05 - 0,3 mL/L vino.

Dosis máxima utilizada: 0,5 ml/L vino.

Modo de empleo:

- Agitar el envase para homogeneizar el contenido.
- Añadir sobre el vino a tratar.
- Homogeneizar y dejar actuar durante 5-6 días.
- Filtrar antes del embotellado.



Conservación:

- Conservar entre 2 y 6 °C.
- Consumir una vez abierto el envase.

LISADO DE LEVADURAS M8



El **lisado de levaduras M8** proviene de una cepa *No-Saccharomyces* muy rica en polisacáridos parietales.

Contribuye a:

- Mejorar la sensación estructural.
- Disminuir las sensaciones agresivas, amargor y astringencia.

Recomendado para **vinos tintos**.

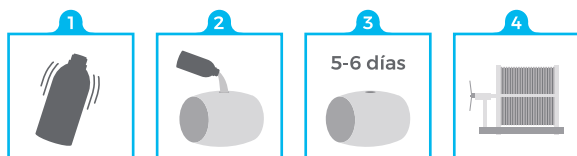
Se recomienda hacer pruebas previas a su aplicación para fijar dosis y estudiar la estabilidad en vinos de alta concentración proteica.

Dosis normal de uso: entre 0,05 - 0,3 mL/L vino.

Dosis máxima utilizada: 0,5 ml/L vino.

Modo de empleo:

- Agitar el envase para homogeneizar el contenido.
- Añadir sobre el vino a tratar.
- Homogeneizar y dejar actuar durante 5-6 días.
- Filtrar antes del embotellado.



Conservación:

- Conservar entre 2 y 6 °C.
- Consumir una vez abierto el envase.