

ASTRIBAL



Le produit **ASTRIBAL** correspond à une **innovation pionnière dans le domaine de l'œnologie**, étant la première gamme de lysats de bactéries lactiques. À la suite de plusieurs années de recherche, LEV2050 présente le premier produit dérivé de la lyse d'une souche déterminée de bactéries lactiques, en particulier, du genre *Lactobacillus* et de l'espèce *brevis*. Une demande de **brevet a été déposée sous le numéro P201931009**.

Contrairement aux autres produits sur le marché, aux lysats de levure ou aux préparations à base de protéines, **ASTRIBAL** a la particularité d'avoir un **potentiel Z inférieur**, ce qui lui confère une charge **négative** nette **plus élevée** exprimée en Millivolts. Cette particularité permet une **plus grande réactivité lors de l'interaction avec les composés phénoliques des vins rouges, réduisant l'astringence et l'amertume des tanins**.

ASTRIBAL stabilise également la fraction aromatique en favorisant sa persistance. En revanche, un effet de **longueur et de rondeur** a été observé.

Son application est recommandée avant la mise en bouteille et également en traitement, lors des dernières étapes de la fermentation.

Résultats obtenus avec **ASTRIBAL** :

- Il améliore la stabilité colloïdale globale du vin.
- Il corrige les tanins agressifs et/ou le manque de volume.
- Il augmente la complexité aromatique.

Applications :

- Pour une correction finale des vins, avec un temps de séjour de 48h à 3 semaines.
- Avant la mise en bouteille des vins blancs, rosés ou rouges.
- Lors de l'élevage (avec ou sans lies) de vins rouges, blancs et rosés.

Dose et instructions d'emploi :

- La dose varie entre 5 mL et 30 mL/HI, la dose la plus utilisée étant de 12 mL/HI. **Il est conseillé d'effectuer des tests préalables pour déterminer la dose la plus appropriée**, selon le type de vin.
- Mélanger avec 10 fois son volume puis ajouter au vin.
- Filtrer avant la mise en bouteille.

Caractéristiques et conservation :

C'est un produit au format crème, disponible en bouteilles d'1 litre.
Conserver entre 2 et 6°C. Utilisez tout son contenu une fois ouvert.