

LYSAT DE LEVURES M2



Le **lysat de levures M2** provient d'une souche *Non-Saccharomyces* riche en polysaccharides pariétaux.

Il contribue à :

- Améliorer la sensation de douceur et de volume.
- Diminuer les sensations agressives, l'amertume et l'astringence.

Recommandé pour les **vins blancs, rouges, rosés et mousseux**.

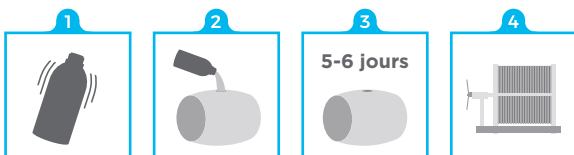
Il est conseillé de faire des tests de laboratoire préliminaires avant l'application pour fixer la dose et étudier la stabilité des vins à forte concentration en protéines.

Dose d'utilisation normale : entre 0,05 - 0,3 mL/L de vin.

Dose maximale utilisée : 0,5 ml/L vin.

Mode d'emploi :

- Agiter le récipient pour homogénéiser le contenu.
- Ajouter au vin à traiter.
- Homogénéiser et laisser agir pendant 5-6 jours.
- Filtrer avant la mise en bouteille.



Conservation :

- Conserver entre 2 et 6 °C.
- A consommer une fois le récipient ouvert.

LYSAT DE LEVURES M8



Le **lysat de levures M8** provient d'une souche *Non-Saccharomyces* très riche en polysaccharides pariétaux.

Il contribue à :

- Améliorer la sensation de structurale.
- Diminuer les sensations agressives, l'amertume et l'astringence.

Recommandé pour les **vins rouges**.

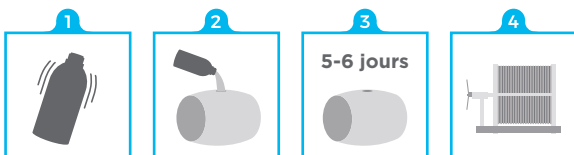
Il est conseillé de faire des tests de laboratoire préliminaires avant l'application pour fixer la dose et étudier la stabilité des vins à forte concentration en protéines.

Dose d'utilisation normale : entre 0,05 - 0,3 mL/L de vin.

Dose maximale utilisée : 0,5 ml/L vin.

Mode d'emploi :

- Agiter le récipient pour homogénéiser le contenu.
- Ajouter au vin à traiter.
- Homogénéiser et laisser agir pendant 5-6 jours.
- Filtrer avant la mise en bouteille.



Conservation :

- Conserver entre 2 et 6 °C.
- A consommer une fois le récipient ouvert.