

# ASTRIBAL

## ¿QUÉ ES ASTRIBAL?

El producto *ASTRIBAL* corresponde a una **innovación pionera** en el campo de la enología, siendo la primera gama de lisados de bacterias lácticas. Fruto de una investigación de varios años, LEV2050 presenta el primer producto derivado de la lisis de una cepa determinada de bacteria láctica, en concreto del género *Lactobacillus* y la especie *brevis*. Está solicitado bajo **patente con el número P202030524**.



### Beneficios de ASTRIBAL

*ASTRIBAL* tiene la peculiaridad de poseer un **menor potencial Z** que le confiere una mayor carga negativa neta expresada en Milivoltios. Esta particularidad posibilita una **mayor reactividad al interactuar con los compuestos fenólicos en los vinos tintos, disminuyendo la astringencia y amargor de los taninos**.

*ASTRIBAL* también **estabiliza la fracción aromática favoreciendo su persistencia**. Por otra parte, se ha observado un **efecto de largura y redondez**.

## Resultados obtenidos con ASTRIBAL

Mejora la estabilidad coloidal global del vino.

Aumenta la complejidad aromática.

Corrige taninos agresivos y/o carencia o falta de volumen.

## Aplicaciones

**Para corrección final de los vinos**, con un tiempo de residencia de entre 48h. a 3 semanas

**Antes del embotellado** de vinos blancos, rosados o tintos.

**En la crianza** (con o sin lías) de vinos tintos, blancos y rosados.

## Dosis e instrucciones de uso

- La dosis varía entre 0,05 ml a 0,3 ml/L vino, siendo la dosis más utilizada 0,12 ml/L vino.
- Si su uso es previo al embotellado, se ha de asegurar una dosis que no colmate los filtros.
- Mezclar con 10 veces su volumen y posteriormente añadir al vino.
- Si su aplicación es en vinos ya estabilizados, se recomienda que se hagan pruebas para asegurar la estabilización proteica posterior al uso del lisado.
- Filtrar antes del embotellado.

## Características

- Producto en formato crema, disponible en frascos de 1L.

## Conservación

- Conservar entre 2 y 6°C. Utilizar todo su contenido una vez abierto.