

¿QUÉ ES M2?

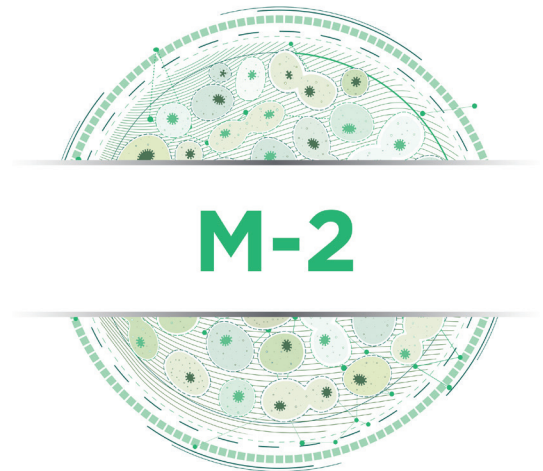
El lisado de levaduras M2 proviene de una cepa *No-Saccharomyces* muy rica en polisacáridos parietales.

Recomendado para vinos blancos, tintos, rosados y espumosos.

¿A qué contribuye M2?

Mejorar la sensación de dulzor y volumen

Disminuir las sensaciones agresivas, amargor y astringencia



Dosis e instrucciones de uso

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

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

Conservar entre 2 y 6°C

Si su aplicación es en vinos ya estabilizados, se recomienda que se hagan pruebas para asegurar la estabilización proteica posterior al uso del lisado.

Si su uso es previo al embotellado, se ha de asegurar una dosis que no colmate los filtros.

Modo de empleo

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

