

¿QUÉ ES M8?

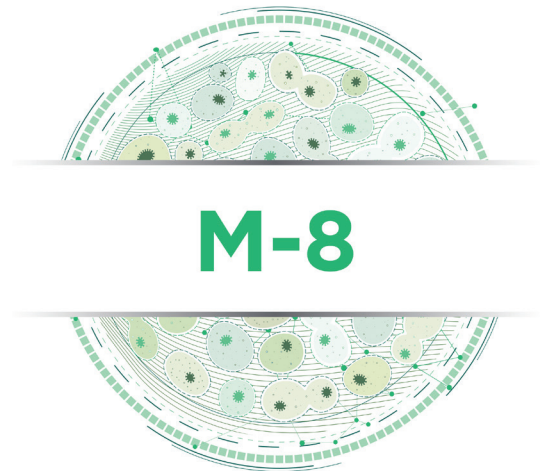
El lisado de levaduras M8 proviene de una cepa *No-Saccharomyces* muy rica en polisacáridos parietales.

Recomendado para vinos tintos.

¿A qué contribuye M8?

Mejorar la sensación estructural

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.

