

Lallemand Opti-LEES

Speziell inaktivierte Hefe zur schnellen Autolyse in der abklingenden Gärung

PRODUKTINFO

Opti-LEES ist eine speziell aufbereitete inaktivierte Hefe. Sie wird aus einem Stamm mit besten Autolyseeigenschaften und hoher Polysaccharidfreisetzung gewonnen. Durch die besonderen Hefeigenschaften sowie die Herstellungsprozedur wird ein vorteilhafter Gehalt an Polysacchariden mit geringem Molekulargewicht erzielt. Dies erbringt sensorisch die „süße“ und „harmonische“ Wahrnehmung und verleiht dem Wein mehr Fülle. Das Produkt wird in die abklingende Gärung dosiert. Es verbessert die Nährstoffversorgung und kann einen gewünschten BSA unterstützen.

VORZÜGE

- schnelle Autolyse
- Polysaccharidfreisetzung

ANWENDUNG

Opti-LEES in der 10-fachen Wasser- oder Weinmenge suspendieren und dem Gebinde beimischen. Die empfohlene Dosage beträgt 10 bis 40 g/hl. Für eine optimale Weinqualität wird empfohlen, das Gebinde nach Gärende leicht zu durchmischen (1 mal pro Woche). Dauer der Kontaktzeit: 4 - 8 Wochen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- unterstützt die Endgärung
- Erhöhung von Komplexität und Körper
- unterstützt den BSA

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
4 x 2,5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

