

## LISEM™ GLU

Coadyuvante contra el envejecimiento oxidativo, a base de cortezas de levadura

### APLICACIONES

**Lisem GLU** es el coadyuvante que contiene péptidos con actividad antioxidante con elevadas propiedades protectoras frente a los fenómenos oxidativos.

Se utiliza tanto durante como al final de la fermentación alcohólica, en los vinos blancos y tintos jóvenes para prolongar la frescura de los perfumes, la resistencia del color y para retrasar el envejecimiento oxidativo.

Los efectos perceptibles con el empleo de **Lisem GLU** son:

- en los vinos blancos el color conserva los reflejos citrinos; en los vinos tintos la tonalidad púrpura;
- los perfumes mantienen la frescura típica de los vinos jóvenes fermentados en condiciones óptimas;
- se retrasa la aparición de notas "de evolución", por ej. de miel, debidas a un envejecimiento prematuro;
- el aporte de componentes de la levadura conduce a vinos más complejos e interesantes;
- en las vinificaciones en reducción, **Lisem GLU** previene cinéticas lentas facilitando el metabolismo de la levadura.

Se recomienda efectuar una buena nutrición nitrogenada (al menos 150 mg/l de NFA) para tener glutatión disponible al final de la fermentación.

### MODO DE EMPLEO

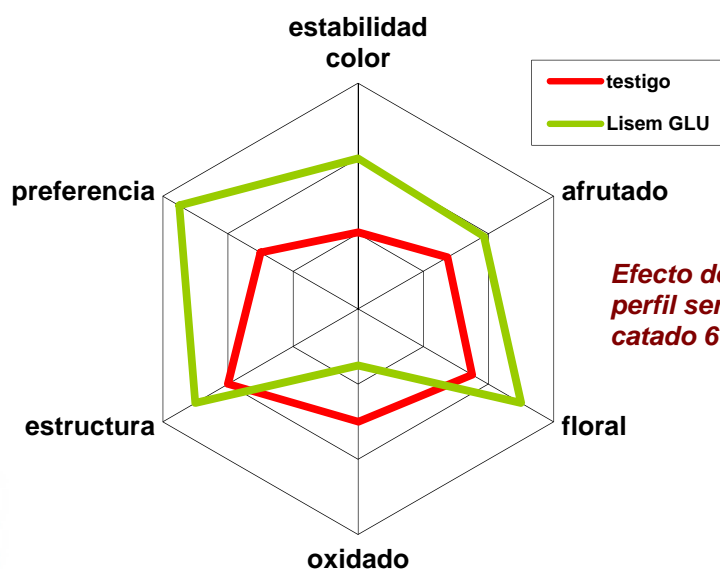
Dispersar en poca agua y añadir a la totalidad de la masa homogeneizando bien la totalidad.

### DOSIS

10 - 30 g/hl (dosis máxima 40 g/hl)

### ENVASES

Paquetes 0,5 kg



*Efecto del empleo de 15 g/hl de Lisem GLU sobre el perfil sensorial de un vino blanco (uva Erbaluce), catado 6 meses después del final de la FA*

# LISEM™ ENNE

Coadyuvante con efecto estructurante, a base de cortezas de levadura

## APLICACIONES

**Lisem Enne** se emplea durante o al final de la fermentación alcohólica para enriquecer el vino desde el punto de vista del sabor y la estructura.

**Lisem Enne** es un integrador, a base de cortezas de levadura, cuyo proceso de producción permite mantener un nivel significativo de precursores organolépticos tales como aminoácidos y nucleótidos.

Especialmente estos últimos son los responsables de la sensación de sabor (la "sucrosité" de los franceses), también conocida como gusto UMAMI. A esta mayor complejidad gustativa se asocia, como siempre que se utilicen cortezas de levadura, una mayor delicadeza en la boca.

Los aminoácidos específicos aportados favorecen también la producción de aromas, principalmente ésteres, que contribuyen a dar el bouquet afrutado del vino. Los resultados obtenidos empleando **Lisem Enne** se pueden apreciar sobre todo en vinos con perfil organoléptico sencillo, por ejemplo, los obtenidos con uvas poco maduras o de producciones con elevados rendimientos.

Para aprovechar al máximo las propiedades de **Lisem Enne** es importante que el contenido de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable) en el mosto no sea inferior a 150 mg/l, que se puede aportar incluso bajo la forma de Nitrógeno amoniacal.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar en poca agua y añadir a la totalidad de la masa homogeneizando bien la totalidad.

## DOSIS

10 - 20 g/hl (dosis máxima 40 g/hl)

## ENVASES

Paquetes 0,5 kg

### *Efecto del empleo de 10 g/hl de Lisem Enne sobre el incremento de algunos descriptores organolépticos*

