

A base di lieviti inattivati *Saccharomyces cerevisiae*, la particolarità di Profilyse Microfining® è quella di rilasciare mannoproteine solubili e proteine di vario peso molecolare.

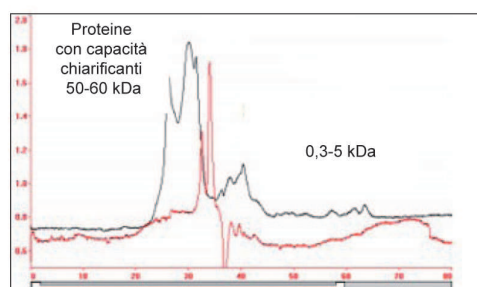
E' stato sviluppato per la correzione del processo di elevage: le scorze di lievito naturalmente ricche in mannoproteine assorbono i composti indesiderati del vino. Potrà aiutare a eliminare odori di ridotto (composti solforati) e migliorare la limpidezza del vino fissando gli agenti di torbidità sospesi.

Alla fine dell' invecchiamento può essere considerato un agente microchiarificante dato che eliminerà in modo specifico i polifenoli più aggressivi.

Agenti attivi :

Scorze di lievito
Mannoproteine solubili
Proteine

- ❖ Antiossidante
- ❖ Protezione degli aromi
- ❖ Protezione del colore
- ❖ Massimizza le capacità di conservazione



Composizione

Aspetto	Polvere beige
Solubilità	Parziale
Azoto tot.	8-10%
Proteine	52-64%
Polisaccaridi	>15%
Lipidi	3,5-4,5%

Lievito inattivato ricco in peptidi*

* Nei nostri laboratori di ricerca, i nostri estratti sono sottoposti a setaccio molecolare e determiniamo il profilo della frazione proteica e il contenuto in polisaccaridi solubili dei nostri prodotti

Materia secca	> 94%
Ceneri	< 8%
Metalli pesanti	Arsenico < 3 ppm
	Cadmio < 1 ppm
	Piombo < 2 ppm
	Mercurio < 1 ppm

Microbiologia

Lieviti	(CFU/g) < 50
Coliformi	(CFU/g) < 10
Stafilococco aureo	(/1g) assente
Escherichia coli	(/1g) assente
Salmonella	(/25g) assente
Conteggio di piatto totale	(CFU/g) <50.000
Muffe	(CFU/g) <50

- ❖ **Dosaggi raccomandati** Rossi, Rosati e bianchi 20-40g/hL durante l'elevage
- ❖ **Istruzioni d'uso** Aggiungere direttamente nel vino
- ❖ **Packaging** Sacchetto di alluminio
- ❖ **Peso netto** 250 g
- ❖ **Conservazione** Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e umidità
- ❖ **Scadenza** Vedi la data indicata sulla confezione

Adatto alla produzione di prodotti intesi per il consumo umano in base ai regolamenti in vigore per il settore vitivinicolo.
A norma del codex enologico internazionale e dell' Australian Food standards Code (standard 1.3.4)