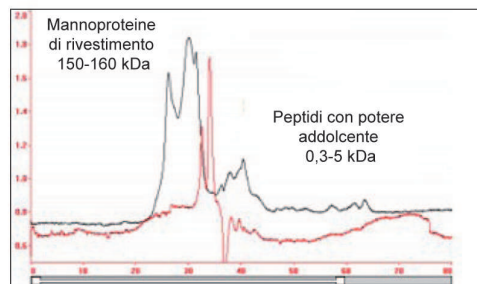


A base di lieviti inattivati *Saccharomyces cerevisiae*, Profilyse Roundness® è particolarmente ricco in polisaccaridi parietali. Le sue frazioni polisaccaridiche hanno la particolarità di rivestire i tannini giocando quindi un ruolo di colloidali protettori. Raccomandato per la “profilazione” cioè la caratterizzazione del vino durante la sua fase di invecchiamento. Profilyse Roundness® contribuisce attivamente a migliorare la rotondità e la grassezza attenuando considerevolmente i tannini troppo aggressivi.

Agenti attivi : 24-30% polisaccaridi

- ❖ **Rodondità e grassezza 0,3-5 kDa**
- ❖ **Stabilizzazione colloidale**
- ❖ **Persistenza aromatica (con effetto di supporto)**



Composizione

Aspetto	Polvere beige
Solubilità	Parziale
Azoto tot.	7.5-9.5%
Proteine	48-58%
Polisaccaridi	>24-30%
Lipidi	3.2-6.4%

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** Vini Rossi, Rosati e bianchi 5-10g/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)