



*...du moût
...à la bouteille*



FICHE TECHNIQUE

LISEM GREEN

Activateur

Écorces de levures BIO pour une fermentation alcoolique régulière et totale ou en cas d'arrêt de fermentation

Application Oenologique

Peut être utilisé au début de la phase de réhydratation afin de fournir à la levure un apport nutritionnel complet. Pendant la fermentation, LISEM fournit de l'azote organique, des vitamines et des composants lipidiques indispensables à la fin du processus de fermentation. La grande affinité des parois cellulaires pour les inhibiteurs endogènes (acides gras de longueur de chaîne moyenne) permet une bonne désintoxication du moût et une meilleure fin de fermentation. Cette même propriété est très importante en cas d'arrêt de fermentation ou pour favoriser la seconde fermentation.

Dose d'Emploi

LISEM est parfaitement soluble dans l'eau, moût et vin.

Dans le levain, 10 à 20g/hl selon la masse totale de moût à traiter.

Le dosage moyen pour une fermentation régulière et complète s'étend de 15 à 25 g/hl. Dissoudre un peu d'eau ou de moût et ajouter au moût juste avant ou après le début de la fermentation.

Si la fermentation s'arrête, il est possible d'augmenter le dosage jusqu'à un maximum de 40 g/hl.

L'utilisation de LISEM tend évidemment à réduire de manière remarquable les arrêts de fermentation.

Conditionnement et Conservation

Sachets de 500g.

Conserver à température ambiante, le produit maintient son activité pendant quelques années

Certificat BIO

Produits certifiés biologiques pour la production de vins biologiques, Reg. 203/12.