

LeMIX

BY ICV

Gestiona fácilmente la turbidez de tus mostos!



LeMIX® es una mezcla única y original de celulosa microcristalina y pared celular de levadura.

Es una nueva solución enológica para controlar la turbidez durante la fermentación de mostos.

LeMIX® es el resultado de 2 años de I + D del Grupo ICV para seleccionar los componentes y determinar las proporciones ideales.

¿Por qué utilizar LeMIX® ?

• Por sus efectos sensoriales

- > En las pruebas llevadas a cabo por el ICV, tanto a pequeña escala en bodega experimental, como a gran escala en depósitos de 300 a 1000 hL, LeMIX® ha aportado resultados muy satisfactorios sobre la percepción sensorial de los vinos: **menos sensaciones vegetales, menos agresividad y percepción de fruta más madura y nítida.**
- > En combinación con la elección de la levadura, la temperatura de fermentación y su nutrición, LeMIX®, gracias a su **granulometría perfectamente controlada**, contribuye al logro de tus objetivos sensoriales.
- > En contraste con las burbas gruesas o la adición de mostos no desfangados para "recrear" la turbidez, LeMIX® no genera **ningún riesgo adicional** de aromas azufrados negativos.

• Para un control extremadamente simple de la turbidez en la fase líquida.

- > La mayoría de las herramientas de clarificación de mostos **no dan un nivel preciso de turbidez** en todas las situaciones (evaluado por la medida de NTU). LeMIX® disminuye este inconveniente: el efecto obtenido es lineal. Con 10 g / hL aumenta de 25 a 30 NTU la turbidez de sus mostos. El ICV verificó la ausencia del **efecto significativo del origen del mosto**: Garnacha o Sauvignon, maceración prefermentativa en caliente o sangrado, flotación o centrifugación, al 12% de alcohol potencial y al 14%, el reajuste la turbidez con LeMIX® siempre sigue esta misma regla.

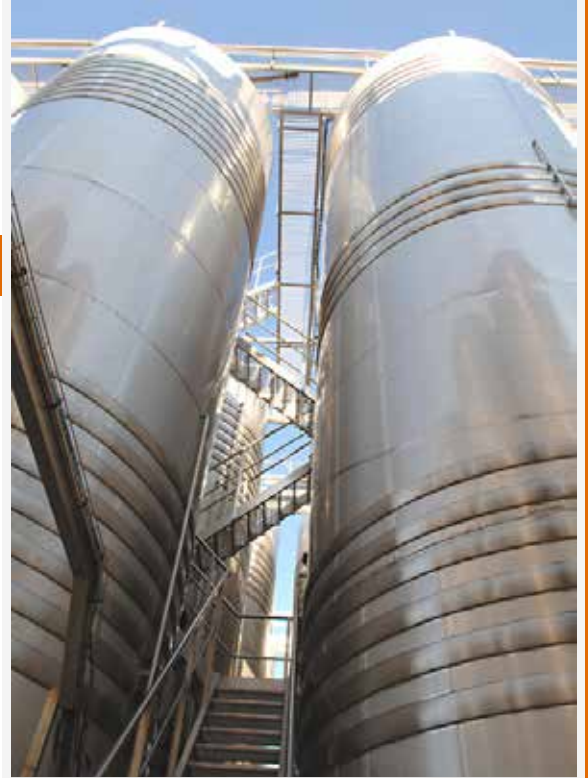
> Modo de aplicación sencillo.

No es necesario rehidratar LeMIX® ni mezclarlo específicamente con mosto o agua. Se puede incorporar al comienzo del llenado del depósito de FA, por efecto Venturi o una vez se ha realizado la inoculación de la levadura, con una ligera agitación, por ejemplo con nitrógeno. Simplemente es necesario saber el volumen de mosto para fermentar y el aumento de la turbidez deseado para preparar la dosis necesaria.

> Para controlar la calidad de sus insumos.

Perfecta reproducibilidad de los componentes de la preparación original (en particular el tamaño de las partículas) y sus proporciones.





LeMIX® es también :

- **La garantía de un auxiliar fiable y eficiente:**

- > **Seleccionado y testado a partir de varias fuentes de materias primas** por el equipo de I + D del Grupo ICV, con más de 30 años de experiencia en el control de las fermentaciones.
- > Producido **según una receta original, validado por el ICV** y Lallemand, uno de los principales actores en la producción de biotecnologías en el mercado del vino.

- **La elección de un producto natural y de total conformidad:**

- > Desarrollado exclusivamente a partir de una mezcla de celulosa microcristalina de grado farmacéutico y de pared de levadura enológica natural *Saccharomyces cerevisiae*.
- > Conforme al Código enológico editado por la OIV.

- **Presentación adaptada:**

- > Envases de 10 kg, permitiendo tratar alrededor de 300 hL a una dosis de 30 g / hL, con una fecha de utilización óptima de 3 años.

Productos complementarios:

Para tus perfiles "exóticos" en blanco y rosado, LeMIX® se complementa perfectamente con **Opale® 2.0**, levadura que no produce sulfitos y es muy favorable a la expresión "tiólica", con la levadura inactivada **Punchy®** muy rica en glutatión para proteger y estabilizar estos aromas y con **O'Tropic®**, un nutriente 100% orgánico que, aportado durante la adición de la levadura, promueve claramente el trabajo de su revelación aromática.

¿Sabías qué?

En el mosto, las **burbas** o fangos son componentes que tienen un efecto muy variable en función de sus características. Las burbas ligeras, son aquellas que "flotan" en un desfangado estático, en la interfase entre el mosto limpio y los fangos más pesados, y tienen un ligero tono blanquecino. Estos "flóculos pécticos" ó "burbas blancas" son ricas en fitoesteroles, que la levadura es, en parte, capaz de utilizar. Favorecen el consumo de nitrógeno y aumentan la viabilidad celular en condiciones de fermentación difíciles. En ausencia de estas burbas finas, asegúrese de aportar a su levadura toda la protección y nutrición necesaria en fermentación