



# FINELY™

## Extracto de Proteína de Levadura para una clarificación respetuosa del vino

### DESCRIPCIÓN

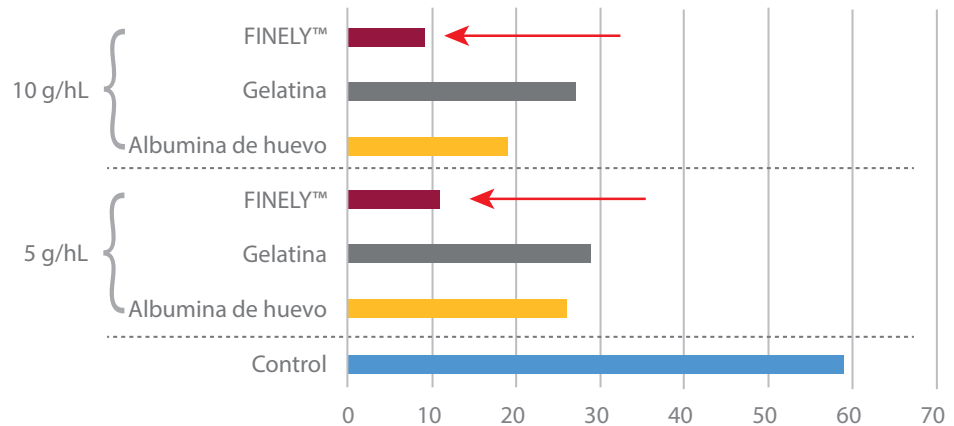
FINELY™ es un extracto de proteína de levadura, solución natural alternativa para la clarificación, libre de alérgenos y vegana.

Producida a partir de un proceso único de Lallemand, que permite la extracción y preservación de las proteínas de levaduras que se encuentran de forma natural en el contenido intracelular de una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada. El contenido total de proteína es superior al 50% del producto seco y al menos un 50% de ellas tienen un peso molecular mayor a 15 kDa.

La composición única de FINELY confiere excelentes características para realizar una clarificación respetuosa en el vino.

### VENTAJAS Y RESULTADOS

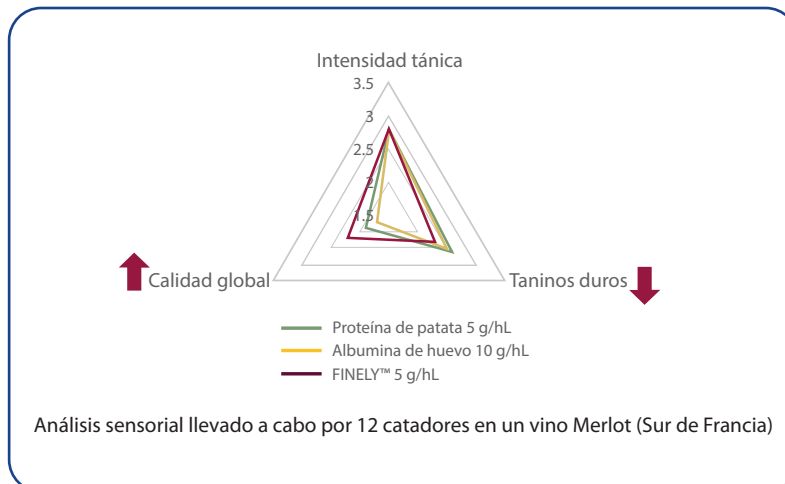
- FINELY™ asegura una clarificación eficiente con una cantidad limitada de lías, dando lugar a una menor pérdida de vino.



Análisis de turbidez después de 10 días a temperatura ambiente en un vino tinto coupage del Valle del Ródano (Francia)



- FINELY™ elimina los taninos amargos y astringentes mejorando la calidad global del vino a la vez que conserva su estructura y aromas.



- FINELY™ no reduce la filtrabilidad y respeta la estabilidad de color en el vino.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Dosis: 5 a 30 g/hL (vinos tintos), 1 a 5g/hL (vinos blancos y rosados). Se recomienda realizar ensayos en pequeños volúmenes para ajustar la dosis según la matriz de cada vino. Dosis máxima legal de acuerdo con la regulación (CE) 606/2009, es de 30g/hL para mostos y vinos blancos y rosados, y de 60 g/hL para vinos tintos.
2. Disolver FINELY™ en 10 veces su peso en agua. Añadir al vino y hacer un remontado sin aireación para asegurar una correcta homogenización del volumen completo de vino. Trasegar después de la sedimentación.

## ENVASE Y CONSERVACION

- Envases de 500 g.
- Almacenar en un lugar seco y fresco.
- Vida útil 3 años desde fecha de producción.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Diciembre 2022



LEVADURAS  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture