



VIN'STYLE

Una combinación única de levaduras inactivas específicas y enzima beta-glucanasa para la mejora organoléptica de los vinos.

VIN STYLE ha sido desarrollado para emplearse después de la fermentación alcohólica, para aumentar y acelerar la liberación de polisacáridos al vino, facilitando la clarificación y filtrabilidad del vino permitiendo un mayor control de la autólisis de la levadura.

* **VIN STYLE** está compuesto por una cepa enológica *Saccharomyces cerevisiae* no modificada genéticamente, que ha sido seleccionada, inactivada y producida por su alta capacidad para liberar polisacáridos solubles y péptidos antioxidantes. La acción sinérgica de esta levadura inactiva con una enzima beta-glucanasa procedente de *Trichoderma*, da lugar a una mayor y más rápida liberación de polisacáridos, aminoácidos y péptidos en el vino.

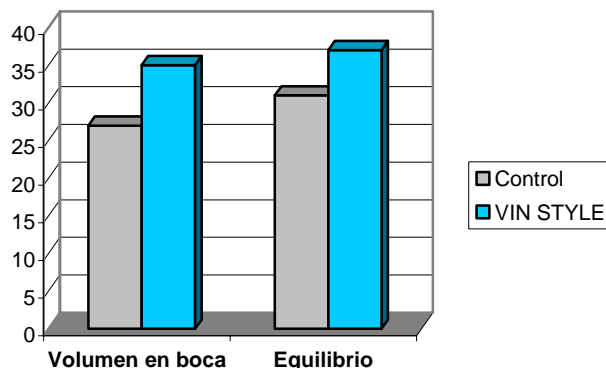
Usar VIN STYLE en:

| Aplicaciones en vino: | Duración del tratamiento: | Objetivos en la vinificación: |
|------------------------------|----------------------------------|--|
| Crianza en depósito. | Mínimo 3 semanas | Aumentar la longevidad e incrementar el volumen en boca. Homogeneizar mediante agitación una vez por semana. |
| Crianza en barrica | 6 semanas de media | Incrementar el potencial de envejecimiento y la estructura. Se recomienda el movimiento periódico. |

RESULTADOS Y REFERENCIAS

VIN STYLE ha sido desarrollado por el equipo de Investigación y Desarrollo de LALLEMAND. Su resultado ha sido probado con la colaboración de bodegas y Centros de Investigación en distintas variedades (Tempranillo, Merlot, Verdejo, Chardonnay,...) en España, Francia, Italia,...

Notas de cata en Garganega: Vinos de la Universidad de Asti (Italia), 2004. Vin Style utilizado a 20g/Hl. Tiempo de contacto de 5 semanas.



DOSIS RECOMENDADA Y PRESENTACIÓN

► Dosis e instrucciones de uso.

* **VIN STYLE** debe ser adicionado después de la fermentación alcohólica a una **dosis recomendada de 15-20 g/Hl**, después de haber separado el vino de las lías gruesas. Si se adiciona antes de la fermentación maloláctica, **VIN STYLE** favorece el desarrollo de la misma.

* Disolver **VIN STYLE** en agua ó mosto (1kg en 10litros). El producto es parcialmente soluble. Debe asegurarse una perfecta disolución antes de adicionarse al mosto.

► Presentación y almacenamiento:

VIN STYLE se presenta en paquetes de 2.5 kg. Almacenar en ambiente seco a temperatura inferior de 25°C. La vida útil del producto es de tres años desde su fecha de fabricación.

Distribuido por:

Producido por:



www.lallemandwine.com

Lallemand garantiza la calidad de sus productos en su envase original, utilizado en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.