

FICHA TÉCNICA

ENSIS LG-1

Descripción:

ENSIS LG-1 es una formulación producida a partir de una cepa de levadura seleccionada, rica en aminoácidos y otros nutrientes, que ayuda a completar tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica.

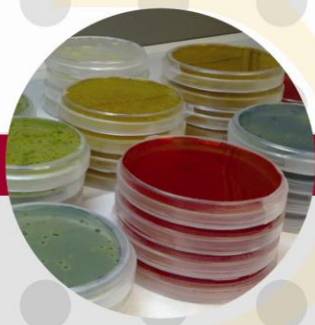
Por su contenido en glutatión ayuda a la estabilidad aromática.

Composición:

Materia seca:	> 92%	Vitamina B1:	115 ppm
Proteínas:	> 50%	Vitamina B2:	27 ppm
Carbohidratos totales:	40%	Vitamina B3:	129 ppm
Lípidos totales:	< 5,10%	Vitamina B5:	18 ppm
Cenizas:	< 8%	Vitamina B6:	19 ppm
Fibra cruda:	< 3%	Vitamina B7:	< 50 ppm
		Vitamina B8:	1,8 ppm
		Vitamina B9:	7,2 ppm
		Vitamina B12:	0,006 ppm

Características:

- Por su aporte de nutrientes, ayuda a llevar a cabo las fermentaciones alcohólica y maloláctica.
- Su contenido en polisacáridos hace que ENSIS LG-1 ayude en la estabilización del color.
- ENSIS LG-1 contiene glutatión, que ayuda a la estabilidad aromática en vinos jóvenes blancos y rosados.



Dosis de empleo y forma de aplicación:

- Para la fermentación alcohólica: 20-40 g/hl.
Añadir justo antes, o bien al cabo de 24h del inicio de la fermentación.
- Para fermentación maloláctica: 10-20 g/hl.
Añadir justo antes, o bien al cabo de 24h del inicio de la fermentación.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en lugar fresco y seco, bien ventilado, sin olores extraños y protegido de productos químicos. Una vez abierto el envase es preferible usarlo inmediatamente.

En estas condiciones, el producto puede ser consumido en los 24 meses siguientes a su fecha de fabricación.