

GFerm FRESHNESS GL

Lievito autolisati contenente peptici riducenti



GFerm FRESHNESS GL è lievito autolisato che prima dell'essiccamento ha subito un processo fisico di stabilizzazione a carico di alcuni peptici ed aminoacidi. Prodotto da un ceppo di *Saccharomyces* naturalmente produttore di peptici riducenti ad elevata attività, espressa come tripeptide ridotto SGH. Ideale per condurre fermentazioni in riduzione per salvaguardare la freschezza e la stabilità del vino.



Composizione

- Lievito autolisato

Componenti apportate

- **Elementi azotati organici** essenziali alla sintesi proteica e al trasporto attraverso la membrana degli zuccheri riduttori
- **Pareti cellulari ricche di steroli** ed altri fattori di sopravvivenza indispensabili per la moltiplicazione cellulare.
- **Peptidi riducenti**

Applicazione:

GFerm FRESHNESS GL contiene aminoacidi essenziali e complementari, steroli, acidi grassi insaturi, polisaccaridi ramificati in forma prontamente assimilabile. Rispetto agli altri attivanti e derivati di lievito per avviare e completare fermentazioni in riduzione di ossigeno. Il suo impiego nella produzione di vini aromatici o ottenute da uve particolari sia bianche che rosse è auspicabile per ottenere vini che rimangono più freschi nel tempo, con un profilo varietale inalterato permettendo anche una sostanziale riduzione della SO₂.

Dosaggi consigliati:

10-30 g/hl per vini rossi e vini bianchi

Dosaggio massimo legale: 40 gr/hl

Imballi

Confezioni da 1 kg

Conservazione

Conservare il prodotto nelle confezioni originali in luogo fresco ed asciutto



Garzanti: un costante **impegno**
verso nuove **competenze**