

# WHITE STYLE

*Una combinación única de levaduras inactivas específicas y enzimas beta-glicosidasa y pectinasa para la mejora organoléptica de los vinos blancos.*

WHITE STYLE ha sido desarrollado para emplearse en las primeras fases de la elaboración de los vinos blancos, para realzar la complejidad aromática, la estructura y volumen en boca, aumentando la longevidad de los vinos.

WHITE 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 (glutatió). La acción sinérgica de esta levadura inactiva con enzimas beta-glicosidasa y pectinasa, da lugar a una mayor expresión aromática y preservación del carácter varietal en el tiempo

Usar WHITE STYLE en:

Aplicaciones:	Objetivos en la vinificación:
Mosto en fermentación.	Aumentar la expresión varietal e incrementar el volumen en boca. Protección del vino contra la oxidación de aromas y color, mejorando la longevidad.

## DOSIS RECOMENDADA Y PRESENTACIÓN

### Dosis e instrucciones de uso.

**WHITE STYLE** debe ser adicionado en las primeras fases de la elaboración de blancos a una **dosis recomendada de 30 g/Hl.**

Disolver **WHITE 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:

**WHITE 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:

