

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:

