



ICEvin

Readylees



Preparazione a base di membrane cellulari per il rilascio controllato di mannoproteine

DESCRIZIONE

ICEvin Readylees è un preparato a base di membrane cellulari estratte da un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'elevata quantità di glicoproteine espresse nella parete esterna.

Si presenta come una polvere di colore beige chiaro con un tenue sentore di lievito. Il suo impiego rende possibili reazioni tra alcune sostanze polifenoliche responsabili delle note più secche ed amare riuscendo ad attenuare l'astringenza e conferendo maggiore rotondità.

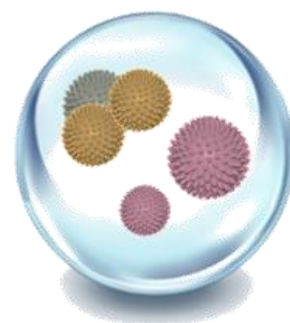
Il suo utilizzo durante il processo di *elevage* contribuisce ad aumentare positivamente l'aspetto gustativo incrementando la sensazione di pienezza grazie al rilascio di mannoproteine e prevenire alcuni odori anomali e solforati normalmente presenti durante l'utilizzo delle proprie fecce fini. Il rilascio di macromolecole nel mezzo contribuisce ad una migliore complessazione di questi composti con i tannini attenuando così note verdi ed eccessiva astringenza.

CARATTERISTICHE

Le caratteristiche sopradescritte rendono **ICEvin Readylees** idoneo ad un affinamento *sur lies* con *batonnage* settimanali, contribuendo ad aumentare la percezione di volume e morbidezza dei vini trattati.

ICEvin Readylees consente quindi di:

- Attenuare l'astringenza dei vini secchi conferendo rotondità
- Stabilizzare i sali tartarici
- Ammorbidire il vino con basso impatto sull'indice di filtrabilità
- Rispettare la freschezza e il fruttato del vino



APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rosati e rossi spogli che necessitano di volume e dolcezza
- Trattamento in *elevage* fino a 72 ore prima dell'imbottigliamento (abbinato a travaso e filtrazione)
- Per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 2-20 g/hl

VINI ROSSI: 5-30 g/hl

Sciogliere il prodotto in acqua o vino nel rapporto di 1:5, 1:10 ed aggiungere alla vasca con un rimontaggio o in *barrique* con *batonnage*. È consigliato l'utilizzo del prodotto almeno 72 ore prima dell'imbottigliamento e comunque prima di un trattamento di filtrazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE