

LeMIX BY ICV

A zavarosság pontosabb kezeléséhez



Az Institut Cooperatif du Vin (ICV) megalkotta a LeMix®-et, a gyógyszerészeti minőségű mikrokristályos cellulóz és válogatott élesztősejtfalak egyedülálló és eredeti keverékét. A LeMix®, 2 éves kutatás és fejlesztés eredménye, lehetővé teszi a turbiditás egyszerű és reprodukálható szabályozását a preferenciális fázisokban (10 g/hl 25-30 NTU-val növeli a zavarosságot). Az élesztő gondos megválasztásával, az erjesztési T°-kal és a specifikus tápanyagokkal kombinálva a LeMix® hozzájárul a vegetális karakter és durva ízek csökkentéséhez, valamint az érett gyümölcsösség növeléséhez az ízben. Ellentétben a mustaljjal vagy a zavarosság „visszaállítására” szánt, tisztítatlan must hozzáadásával, a LeMix® kiküszöböli a kénes vegyületek termelődését.

Miért használjuk a LeMIX®-et?

• Érzékszervi hatás

- > A LeMix® a mikrokristályos cellulóz szabványos granulometriájának köszönhetően lehetővé teszi az előre meghatározott érzékszervi célok elérését az élesztőtörzsszel, a fermentációs T°-val és a választott tápanyaggal kombinálva.
- > Az ICV kísérleti pincében és a 300-1000 hl-es tartályokon végzett tesztek alapján a LeMix® minden esetben kevesebb vegetalitást garantált, összetettebb gyümölcsösséggel az ízben.
- > Csökkenti a kénvegyületek kialakulásának kockázatát, amelyek a turbiditás növelése érdekében seprő vagy tisztítatlan must hozzáadása miatt keletkeznek.

• A turbiditás egyszerű kontrollja

- > A derítéshez használt legtöbb segédanyag nem teszi lehetővé a zavarossági szint előzetes meghatározását NTU-ban. A LeMix®-nél az elért hatás kiszámítható és független a musttisztítás technikájától (statikus ülepítés, flotáció vagy centrifugálás).
- > 10 g/hl növeli a zavarosságot 25-30 NTU-ra. Még a különböző szőlőfajtákból származó vagy eltérő alkoholpotenciálú mustok esetében is a LeMix® lehetővé teszi a zavarosság megismételhető beállítását.



• Egyszerű használat

> Ez a termék nem igényel rehidratálást vagy keverést: a LeMix® hozzáadható akár az erjesztőtartály töltésekor, akár az élesztős beoltáskor, a must enyhe keverésével (például nitrogénnel vagy szárazjéggel).

• A felhasznált nyersanyagok minősége

- > Válogatott *Saccharomyces cerevisiae* élesztősejtfal.
- > Gyógyszerészeti minőségű mikrokristályos cellulóz.
- > Az eredeti készítmény tökéletes reprodukálhatósága (különösen a részecskeméret) a megfelelő arányokban.

LeMix® emelett:

• A megbízható termék garanciája

- > A LeMix®-et az ICV csoport K+F csapata fejlesztette ki, több mint 30 éves borászati tapasztalattal.
- > Eredeti, az ICV által jóváhagyott és a Lallemend cég által gyártott recept szerint készül.

• Természetes termék kiválasztása és teljes megfelelés

- > Kizárólag mikrokristályos cellulóz és válogatott, nem GMO *Saccharomyces cerevisiae* élesztősejtfal keverékéből készült.
- > Megfelel az OIV által kiadott Borászati Kódexnek.

• Csomagolás és tartósság

- > 10 kg-os kiszerelés. A termék 4 évig megőrzi tulajdonságait, ha bontatlan csomagolásban, hűvös helyen, nedvességtől távol tárolják.

Kiegészítő termékek

«Egzotikus» stílusú fehér- és rozéborokhoz javasoljuk a LeMix® és a Lalvin ICV Opale 2.0™ élesztő kombinációját Punchy™ inaktivált élesztővel kiegészítve az aromák védelme és stabilizálása érdekében, valamint a 100%-ban szerves O 'Tropic® tápanyaggal, amely optimalizálja a fajtaprekurzorok élesztő általi termelését.

Tudtad?

A seprő, tulajdonságaitól függően eltérő hatással van a mustra. A legtisztább seprő, amely statikus ülepítésnél "lebeg" a mustalj és a tisztított must között, fitoszterolokban gazdag pektinpelyhekből áll, amelyet az élesztő részben képes felhasználni, javítva a túlélést nehéz erjedési körülmények között. Ennek a finomseprőnek a hiányában még fontosabb, hogy az élesztőt a szükséges nitrogénellátással és védelemmel lássuk el.

A finomseprő minősége is fontos a borok jobb és tartósabb aromák kifejezéséhez.