

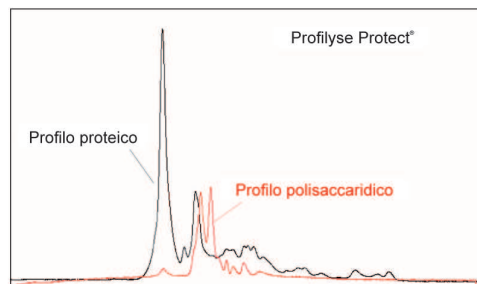
A base di lieviti inattivati *Saccharomyces cerevisiae*, Profilyse Protect<sup>®</sup> è particolarmente ricco in composti azoto solforati a basso peso molecolare quali il glutatione.

Consente la regolazione del fenomeno della riduzione ossidativa e protegge efficacemente il vino contro l'ossidazione, preservando il carattere fruttato, la freschezza e il colore del vino per un lungo periodo.

**Agenti attivi :**

Glutazione  
Peptidi antiossidanti

- ❖ Antiossidante
- ❖ Protezione degli aromi
- ❖ Protezione del colore
- ❖ Massimizza le capacità di conservazione



**Composizione**

Aspetto	Polvere beige
Solubilità	Parziale
Azoto tot.	7.5-9.5%
Proteine	48-57%
Glutazione equivalente	3.5-4.5%
Polisaccaridi	>14%
Lipidi	2-4%

Ellagitannini di rovere francese

\* Nei nostri laboratori di ricerca, i nostri estratti sono sottoposti a screening molecolare e la frazione di tannino attivo è determinata e include tutte le forme oligomeriche attive che sono consumate dai composti del vino.

Materia secca	> 94%
Ceneri	< 8%
Metalli pesanti	Arsenico < 3 ppm
	Cadmio < 1 ppm
	Piombo < 5 ppm
	Mercurio < 1 ppm

**Microbiologia**

Lieviti	(CFU/g) < 50
Coliformi	(CFU/g) < 10
Stafilococco aureo	(/1g) assente
Escherichia coli	(/1g) assente
Salmonella	(/25g) assente
Conteggio di piatto totale	(CFU/g) < 50.000
Muffe	(CFU/g) < 50

- ❖ **Dosaggi raccomandati**
- ❖ **Istruzioni d'uso**
- ❖ **Packaging**
- ❖ **Peso netto**
- ❖ **Conservazione**
- ❖ **Scadenza**

Bianchi e Rosati 20 - 40 g/hL all inizio dell'elevage  
Rossi 20 - 30 g/hL all inizio dell'elevage  
Introdurre direttamente alla massa da trattare  
Sacchetto di alluminio  
250 g  
Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e umidità  
Vedi la data indicata sulla confezione

Adatto alla produzione di prodotti intesi per il consumo umano in base ai regolamenti in vigore per il settore vitivinicolo.  
A norma del codex enologico internazionale e dell'Australian Food standards Code (standard 1.3.4)