

## BARRI Lise

**Preparati di scorze di lievito**

**Integratori naturali delle fecce per “Batonnage”**

### CARATTERISTICHE GENERALI

**Hlise® Barri Lise** è un formulato a base di preparati di scorze di lievito impiegati come naturali integratori delle fecce, da aggiungere al vino appena terminata la fermentazione alcolica, particolarmente indicato per i vini che hanno condotto la fermentazione alcolica in barrique o che al termine della fermentazione alcolica sono travasati in botte o in barrique.

**Hlise® Barri Lise** va aggiunto al vino al termine della fermentazione alcolica, così da arricchirlo già dalle prime fasi dell’affinamento di composti antiossidanti e polisaccaridi che svolgeranno la loro azione di protezione e aumento della struttura e della dolcezza sul vino finito, oltre a contribuire ad un’importante azione organolettica aumentandone il volume.

### COMPOSIZIONE

Preparato a base di Scorze di lievito

### APPLICAZIONI

**Barri Lise**

Aumento della rotondità e della dolcezza su vini

### DOSI

Fermentazione alcolica in bianco	<b>da 20 a 30 g/hL</b>
Fermentazione alcolica in rosso	<b>da 30 a 40 g/hL</b>

### MODALITÀ D’USO

Pre-disperdere il prodotto in 10 parti di vino, agitare e introdurre nel serbatoio per un periodo di batonnage da 30 a 90 giorni.

### CONFEZIONI

Sacchetto il PE/AL da

**1 kg**

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto, ben ventilato e lontano da fonti di cattivi odori. Una volta aperta la confezione, richiudere accuratamente e conservare come sopra.

### NOTE

*Prodotto per uso professionale ed enologico*

*Il prodotto è conforme al Reg. CE 606/09 e al Codice Enologico Internazionale (Ed. OIV 2009)*

*Non contiene allergeni e OGM*