

# Maxyeast® pro-ar

## Miglioratore fermentativo e sensoriale.

*Nutrire il lievito in funzione delle sue reali esigenze.*

*E' questo lo scopo della linea Maxyeast®.*

*Derivato di lievito selezionato (glutazione ridotto)*

### Caratteristiche

Il suo utilizzo crea un ambiente naturalmente ridotto. Maxyeast® PRO-AR, è un derivato di lievito, lievito autolisato, una preparazione di scorze lievito *Saccharomyces cerevisiae* NO OGM. Ottimizza le caratteristiche metaboliche del lievito. Presenta tutte le componenti naturali essenziali prontamente assimilabili, amminoacidi (Glutamina, Asparagina, Leucina, Lisina, Serina), steroli, acidi grassi insaturi, polisaccaridi, vitamine e minerali che favoriscono lo sviluppo e la proliferazione dei lieviti fermentatori selezionati. La frazione insolubile conferisce un supporto adeguato nei mosti molto chiarificati.

Maxyeast® PRO-AR, indicato e raccomandato il suo utilizzo in fermentazioni a bassa temperatura "in riduzione di ossigeno", nella vinificazione di bianchi aromatici (Sauvignon Blanc, Verdicchio...). Nei rossi (Lagrein, Pinot Nero..) e rosati ottimizza la stabilità cromatica.

### Informazioni

#### Modalità d'uso

- 30 grammi per ettolitro con l'innesto dei lieviti selezionati Cruyeast. Diluire in un quantitativo di mosto pari a 10 volte il peso.
- Dosaggio massimo U.E. 40 g/hl
- Non superare i 30-40 mg/l di SO2 libera
- Il prodotto non è infiammabile. In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua. A richiesta, è disponibile una Scheda Dati sulla Sicurezza dei Materiali.

#### Confezione

- Maxyeast® PRO-AR può essere in confezioni da 10/20/25 kg
- Maxyeast® PRO-AR deve essere conservato al riparo dall'umidità e dal calore ad una temperatura compresa tra 5° C e 15° C (40°-60° F).

Scheda  
Tecnica

# LEVURZYM®

Rev. : 2 Giu. -2025

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste dal Codex Oenologique International. Prodotto per uso enologico e professionale, secondo quanto previsto dal Reg. CE 1493/99. La responsabilità della LEVURZYM Biotechnology Food & Beverage è specificatamente limitata alla fornitura dei prodotti conformi con quanto descritto sulla confezione. Venduti nelle confezioni originali nel rispetto delle condizioni di conservazione e della data di scadenza. Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed hanno lo scopo di fornire le indicazioni necessarie per cercare di ottenere i migliori risultati. Ogni applicazione deve essere adeguata alla condizione di utilizzo prevista sotto la diretta e piena responsabilità dell'utilizzatore a causa delle diversità dei prodotti impiegati e delle attrezzature. LEVURZYM declina ogni e qualsiasi responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti, riservandosi inoltre la facoltà di modificare la presente scheda in qualsiasi momento a seguito di esperienze più approfondite. E' responsabilità dell'utilizzatore di assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia conforme alle leggi e regolamenti in vigore.

www.levurzym.com    mail@levurzym.com