

EXELIES LONGEVITY

Stabilité oxydative des vins

**Levures inactivées spécifiques
et autolysats de levures (*S. cerevisiae*)**

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

EXELIES LONGEVITY est composé de **levures inactivées et autolysats de levures riches en composés nucléophiles antioxydants** qui protègent les vins blancs et rosés vis-à-vis de l'oxydation, et ce durant toute la durée de l'élevage.

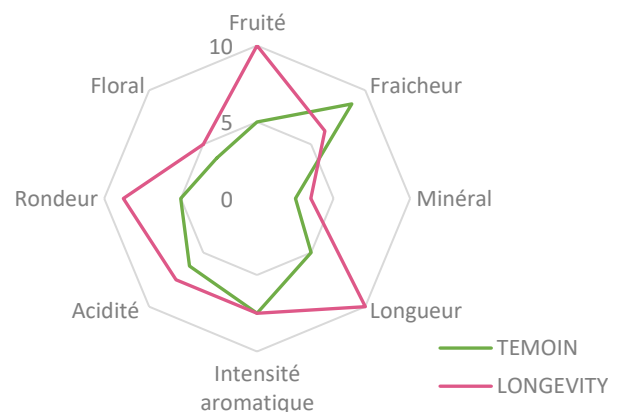
Ajouté en fin de fermentation alcoolique (densité 1.020 – 1.000), il facilite la cinétique fermentaire et limite le processus d'oxydation des vins dans le temps, notamment pour des vinifications avec peu ou pas de sulfites.

Employé au moment du collage, il ravive des vins fatigués.

EXELIES LONGEVITY participe à la richesse organoleptique des vins : la bouche est plus ronde, avec une meilleure longueur.

Le fruité et la fraîcheur sont conservés dans le temps, sans notes d'oxydation, ni de réduction.

*Impact organoleptique de Exelies Longevity (30 g/hL)
Essai réalisé sur un Bourgogne Chardonnay*



MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **EXELIES LONGEVITY** dans 10 fois son poids d'eau ou de vin. Additionner à la cuve ou au fût en prenant soin de bien homogénéiser.

DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 20 à 30 g/hL.
- Conditionnement : Sacs de 500g.
- A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur.