

LIFTY BLOOM

Vinos blancos y rosados: frescura, limpieza e intensidad aromática

CARACTERÍSTICAS

Lifty Bloom es un "mejorador" innovador para ser utilizado durante la fermentación de vinos blancos y rosados.

La "estructura" insoluble de sus polisacáridos vegetales (Polimersei) contiene polisacáridos de levadura y taninos condensados, permitiendo la liberación gradual durante todo el proceso de fermentación.

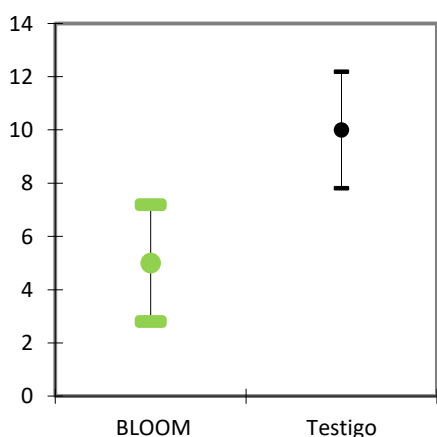
APLICACIONES

Lifty Bloom lleva a cabo tres acciones distintas:

- como soporte de las levaduras durante todas las fases, desde la multiplicación hasta el final de la fermentación;
- detoxifica el ambiente fermentativo gracias a la acción combinada de polisacáridos específicos;
- aporta polifenoles y polisacáridos de levadura con acción organoléptica específica.

Lifty Bloom le permite aumentar la limpieza aromática, reducir los aromas vegetales y mejorar las notas florales y afrutadas. Los vinos elaborados con Lifty Bloom tienen una mayor resistencia a la degradación oxidativa.

En cualquier caso, la regularidad de la fermentación alcohólica está garantizada, con arranques y finales rápidos; el metabolismo optimizado de la levadura ayuda a reducir la síntesis de subproductos no deseados.



El aroma del vino tratado durante la FA con Lifty Bloom (80 g/hl) fue el preferido porque se consideró más limpio y con notas cítricas y florales.

Lifty Bloom proporciona más equilibrio en boca.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Vinificación en blanco y rosado:

10-20 g/hl para dar frescor y para toma de espuma.

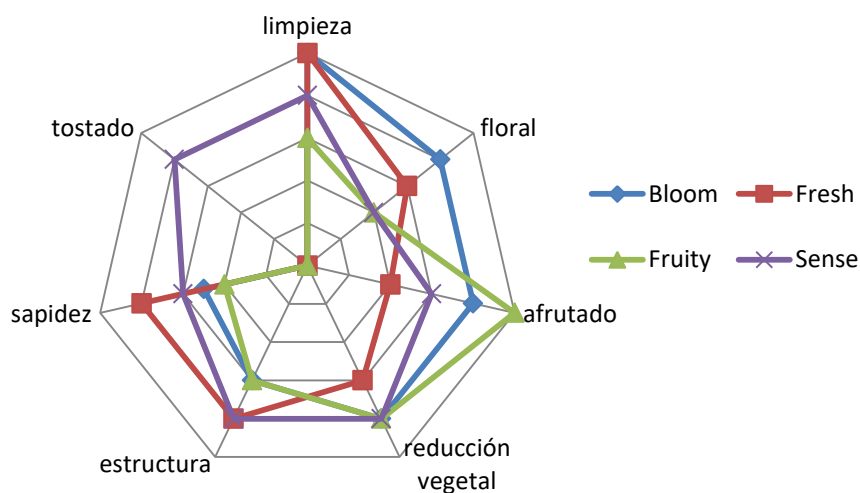
30-80 g/hl para dar complejidad.

Añadir Lifty Bloom directamente al mosto durante la inoculación de las levaduras. Non es necesario dispersar el producto previamente.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Conservar el producto en la confección integra, en lugar fresco y seco.



Perfiles organolépticos obtenidos con los diferentes Lifty.

Lifty Bloom destaca por su limpieza y la exaltación de notas florales y afrutadas.