

LIFTY BLOOM

Vini bianchi e rosati: freschezza, pulizia e intensità aromatica

CARATTERISTICHE

Lifty Bloom è un innovativo miglioratore da impiegare durante la fermentazione di vini bianchi e rosati.

Il "telaio" insolubile di polisaccaridi vegetali (Polimersei) veicola i polisaccaridi da lievito e i tannini condensati, permettendone il graduale rilascio durante tutto il corso della fermentazione.

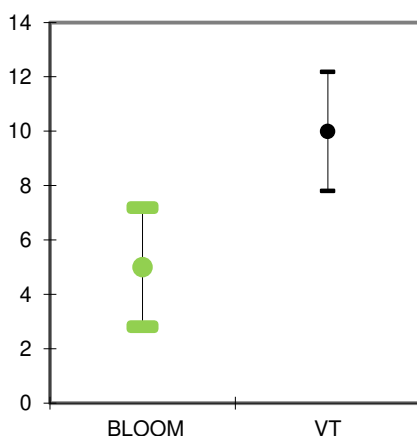
APPLICAZIONI

Lifty Bloom svolge tre distinte azioni:

- supporta i lieviti durante tutte le fasi, dalla moltiplicazione alla fermentazione vera e propria;
- detossifica l'ambiente di fermentazione grazie all'azione combinata di specifici polisaccaridi;
- apporta polifenoli e polisaccaridi del lievito a specifica azione organolettica.

Lifty Bloom permette di aumentare la pulizia aromatica, ridurre i sentori vegetali ed esaltare le note floreali e fruttate. I vini ottenuti con Lifty Bloom presentano una maggiore resistenza al decadimento ossidativo.

In ogni caso è garantita la regolarità della fermentazione alcolica, con avvii rapidi e chiusure nettissime; il metabolismo dei lieviti è ottimizzato e questo aiuta a ridurre la sintesi di sottoprodotti indesiderati.



Al profumo il vino trattato in FA con Lifty Bloom (80 g/hl) è stato preferito al test perché ritenuto più pulito e con note agrumate e floreali.

In bocca Lifty Bloom ha conferito maggiore equilibrio.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Vinificazione di bianchi e rosati:

10-20 g/hl per dare freschezza e in presa di spuma.

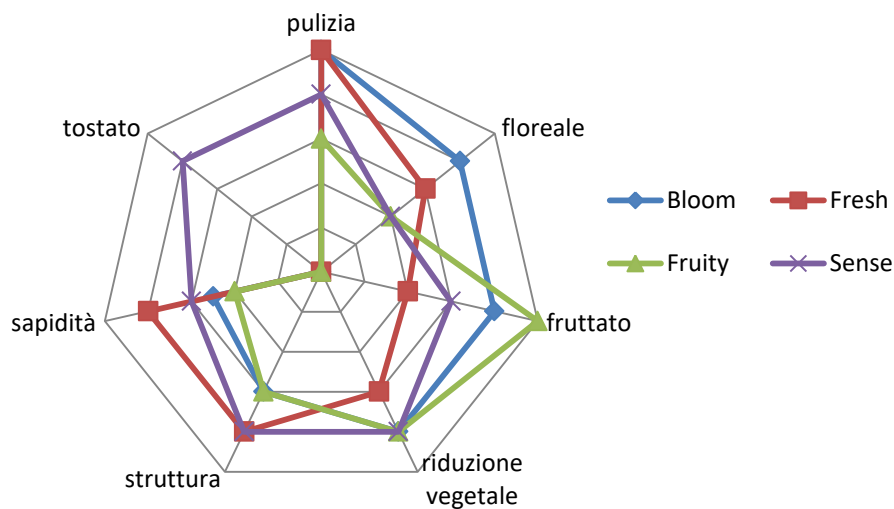
30-80 g/hl per dare complessità.

Aggiungere Lifty Bloom direttamente nel mosto all'inoculo dei lieviti. Non è necessaria una preventiva dispersione.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Mantenere il prodotto nella confezione originale, integra, in locale fresco e asciutto.



Profili organolettici ottenuti con i diversi Lifty.

Lifty Bloom si distingue per pulizia e l'esaltazione delle note floreali e fruttate.