

LIFTY FRESH

Vinos blancos, tintos y rosados: *limpieza, complejidad, sabor*

CARACTERÍSTICAS

Lifty Fresh es un “mejorador” innovador para ser utilizado durante la fermentación de vinos blancos, tintos y rosados.

La “estructura” insoluble de los polisacáridos vegetales (Polimersei) contiene polisacáridos de levadura y taninos elágicos intactos, permitiendo su liberación gradual a lo largo de la fermentación.

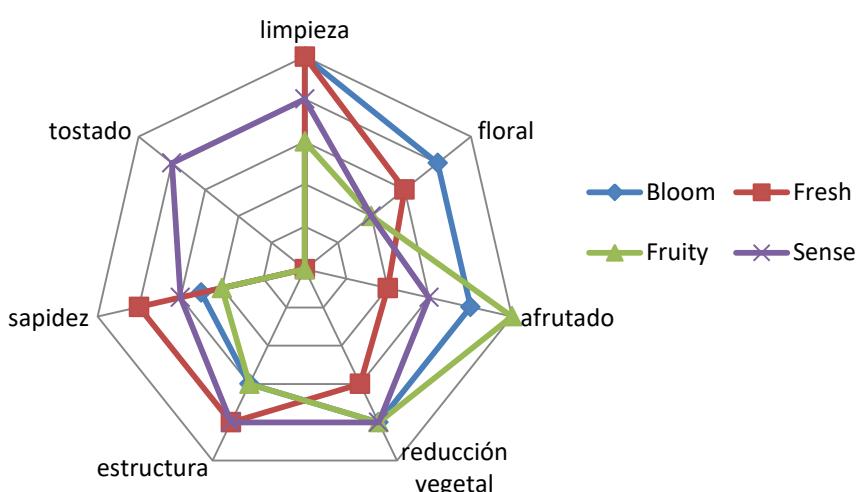
APLICACIONES

Lifty Fresh 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;
- promueve la limpieza aromática.

Lifty Fresh se recomienda en todos los vinos donde queramos optimizar la cinética fermentativa, mejorar la limpieza aromática, reducir las notas vegetales y los defectos relacionados con uvas procedentes de cosecha no sana. En boca incrementa la sapidez y la estructura.

En cualquier caso, el metabolismo optimizado de la levadura ayuda a reducir la síntesis de subproductos no deseados.



Perfiles organolépticos obtenidos con los diferentes Lifty.
Lifty Fresh destaca por su limpieza aromática y sapidez en boca.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Vinificación en blanco y rosado:

10-20 g/hl para dar frescor y para toma de espuma.
30-60 g/hl para dar complejidad.

Vinificación en tinto:

20-40 g/hl para obtener limpieza aromática.
50-80 g/hl para dar complejidad.

Añadir Lifty Fresh 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 íntegra, en lugar fresco y seco.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com