

LIFTY SENSE

¡Aromas al máximo!

CARACTERÍSTICAS

Lifty Sense es un mejorador muy innovador, que se utiliza desde el inicio de la fermentación alcohólica para optimizar el ambiente fermentativo y liberar componentes antioxidantes y caracterizadores.

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

APLICACIONES

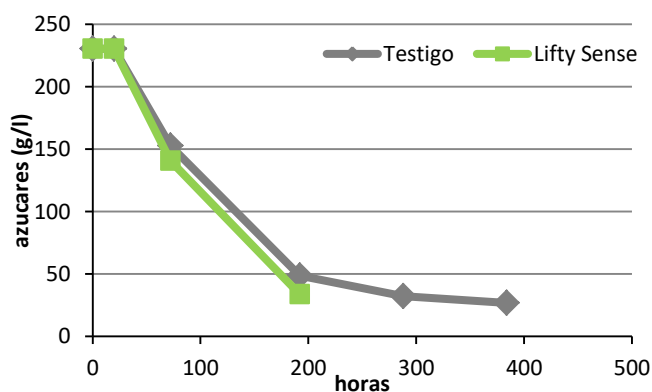
La composición de Lifty Sense lleva a cabo tres acciones diferentes:

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

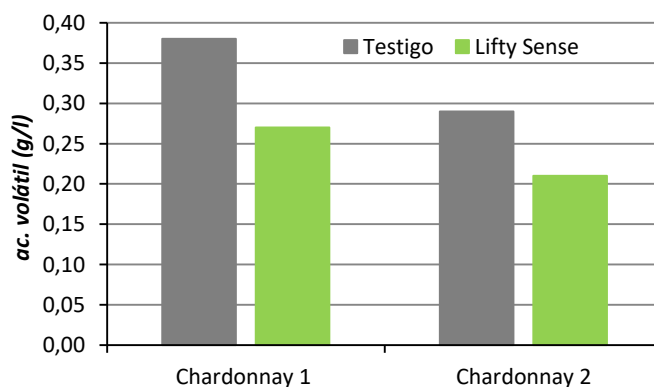
Adecuado para todos los vinos, blancos, rosados y tintos.

Los vinos fermentados en presencia de Lifty Sense se caracterizan por una gran plenitud, estructura y sabor en boca. En nariz los resultados dependen de la dosis de uso; las dosis más bajas garantizan la máxima limpieza aromática, con una marcada reducción de las notas vegetales. Las dosis medio/altas se recomiendan cuando se quiere aportar elegantes notas de madera.

En todos los casos, garantiza la regularidad de las fermentaciones alcohólicas, con arranques rápidos y acabados seguros; el metabolismo de las levaduras está optimizado, lo que ayuda a reducir la síntesis de productos no deseados, como acidez volátil.



Curva de fermentación en mosto Chardonnay fermentado con y sin Lifty Sense (100 g/hl)



Producción de ac. volátil en mostos fermentados con y sin Lifty Sense (Chardonnay 1, 100 g/hl; Chardonnay 2, 30 g/hl)

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Vinificación en blanco y rosado:

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

30-60 g/hl para dar complejidad.

60-100 g/hl para caracterizar.

Vinificación en tinto:

30-50 g/hl para obtener limpieza aromática.

60-100 g/hl para dar complejidad.

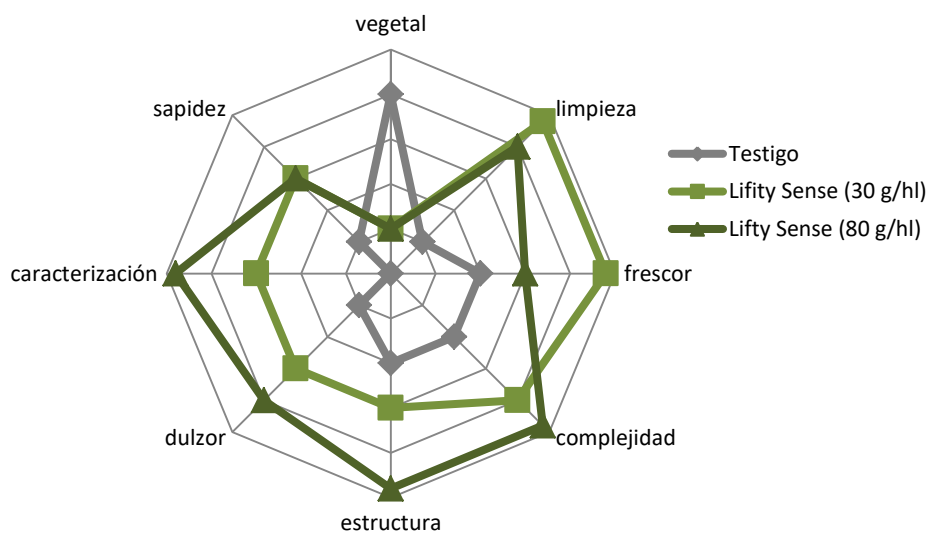
>100 g/hl para caracterizar.

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

ENVASES Y CONSERVACION

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

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



Perfiles organolépticos en vino fermentado con y sin Lifty Sense.