

LIFTY SENSE

Flavour al TOP!

CARATTERISTICHE

Lifty Sense è un innovativo miglioratore, da utilizzare dall'inizio della fermentazione alcolica, per ottimizzare l'ambiente fermentativo e rilasciare componenti antiossidanti e caratterizzanti.

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

APPLICAZIONI

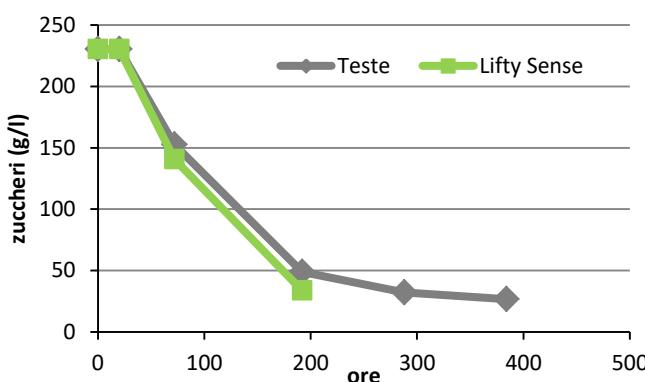
La composizione di Lifty Sense svolge tre distinte azioni:

- 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.

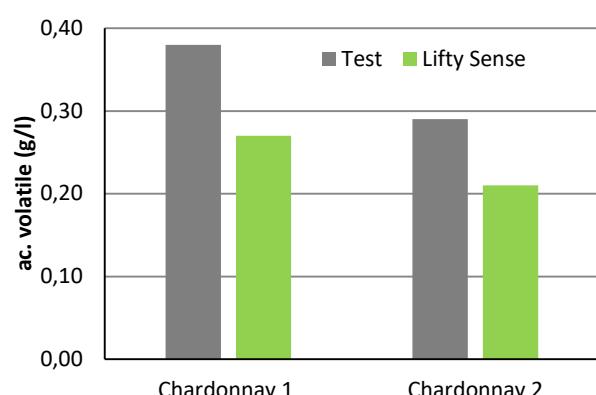
Adatto a tutti i vini, bianchi, rosati e rossi.

I vini fermentati in presenza di Lifty Sense sono caratterizzati, al gusto, da pienezza struttura e sapidità. Al naso i risultati dipendono dalle dosi di impiego; le dosi più basse garantiscono la massima pulizia dell'aroma, con netta riduzione dei sentori vegetali. Le dosi medio/alte sono indicate quando si vogliono apportare eleganti note di legno.

In ogni caso è garantita la regolarità della fermentazione alcolica, con avvi rapidi e chiusure nettissime; il metabolismo dei lieviti è ottimizzato e questo aiuta a ridurre la sintesi di sottoprodotto indesiderato, quali l'acidità volatile.



Curva di fermentazione in mosto Chardonnay fermentato con e senza Lifty Sense (100 g/hl).



Curva di fermentazione in mosto Chardonnay fermentato con e senza Lifty Sense (100 g/hl).

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Vinificazione di bianchi rosati:

10-20 g/hl per dare freschezza.
30-60 g/hl per dare complessità.
60-100 g/hl per caratterizzare.

Vinificazione in rosso:

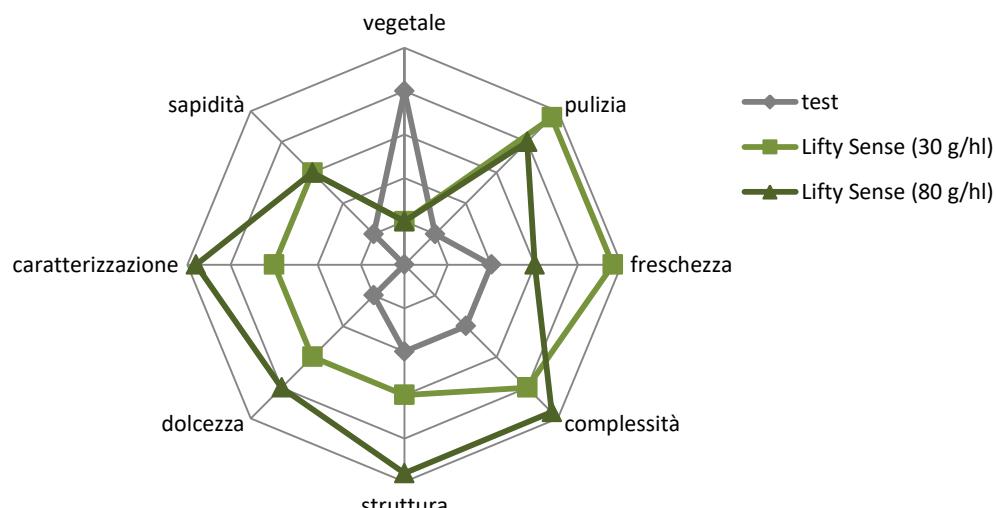
30-50 g/hl per ottenere pulizia dei profumi.
60-100 g/hl per dare complessità.
>100 g/hl per caratterizzare.

Aggiungere Lifty Sense 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 in vini fermentati con e senza Lifty Sense.