

Lifty Sense

¡Aromas al máximo!

APLICACIONES

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.

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

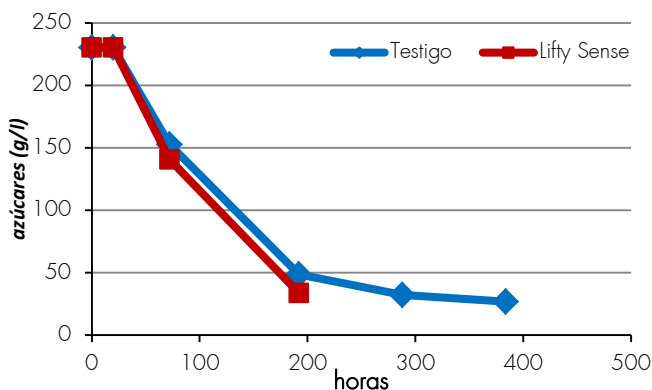
- 1.** actúa como soporte de las levaduras durante todas las fases, desde la multiplicación hasta la fermentación;
- 2.** detoxifica el ambiente de fermentación gracias a la acción combinada de polisacáridos específicos;
- 3.** porta polifenoles y polisacáridos de levadura con una acción organoléptica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

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

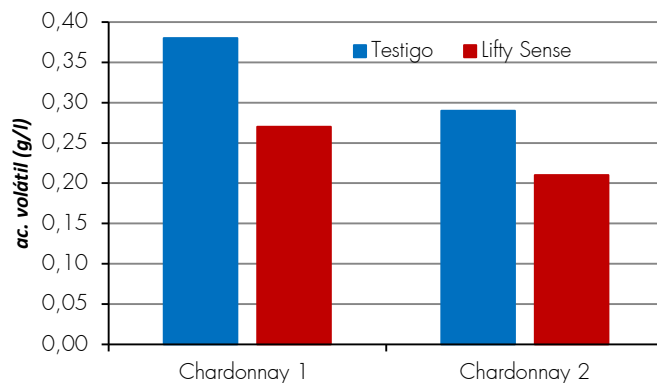
RESULTADOS

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: 10-20 g/hl para dar frescor
 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

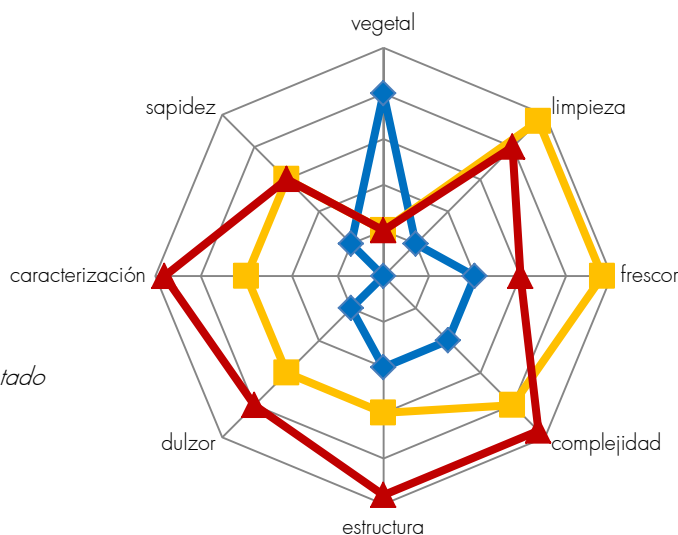
Introduzca **Lifty Sense** directamente en el mosto durante la inoculación de las levaduras. Non es necesario dispersar el producto previamente.

ENVASES Y CONSERVACION

Bolsas de 0,5 kg y de 2 kg. Sacos de 10 kg.

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

—●— Testigo
 —■— Lifty Sense (30 g/hl)
 —▲— Lifty Sense (80 g/hl)



Perfiles organolépticos en vino fermentado con y sin Lifty Sense.



DAL CIN GILDO s.p.a.
 20863 Concorezzo (MB)
 Via I Maggio, 67 - Italy
 Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
 dalcin.com - enolia@dalcin.com