

PER SAPERNE DI PIÙ

La nutrizione del lievito

Lifty

FLAVOUR AL TOP!

COSA SONO

Una gamma di miglioratori innovativi, da utilizzare dall'inizio della fermentazione alcolica, per ottimizzare l'ambiente fermentativo e rilasciare componenti che intervengono sulla pulizia aromatica, sulla rimozione di alcuni difetti (ridotto, vegetale, etc.), sulla protezione antiossidante, sul miglioramento della complessità e della struttura.

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.

I prodotti **Lifty**, ognuno con la propria specificità, svolgono tre distinte azioni:

1. supportano i lieviti durante tutte le fasi, dalla moltiplicazione alla fermentazione vera e propria;
2. detossificano l'ambiente di fermentazione grazie all'azione combinata di specifici polisaccaridi;
3. apportano polifenoli e polisaccaridi del lievito a specifica azione organolettica.

RISULTATI

I vini fermentati in presenza di Lifty sono caratterizzati, a seconda del prodotto impiegato, da:

Lifty Bloom: pulizia aromatica, riduzione dei sentori vegetali ed esaltazione delle note floreali e fruttate. Maggiore resistenza al decadimento ossidativo.

Lifty Fresh: pulizia dei profumi, riduzione delle note vegetali e dei difetti legati a una vendemmia poco sana, incremento della sapidità e della struttura in bocca.

Lifty Fruity: incremento delle note di frutta rossa, rimozione di eventuali note di riduzione, maggiore stabilità del colore. Maggiore complessità in bocca.

Lifty Sense: pienezza, struttura e sapidità al gusto. Al naso pulizia dell'aroma, riduzione dei sentori vegetali ed eleganti note di legno.

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, quali l'acidità volatile.