

PER SAPERNE DI PIÙ

I miglioratori

Lifty vs. Rame

Durante la fermentazione, primaria o presa di spuma, possono formarsi dei composti solforati, dovuti soprattutto a problemi fermentativi del lievito. Al variare del potenziale red-ox del vino durante le fasi di lavorazione in cantina, questi

composti saranno più o meno evidenti ma, se non allontanati, l'abbassamento del potenziale red-ox in bottiglia, li renderà sicuramente percepibili (**difetto di ridotto**) al momento del consumo.

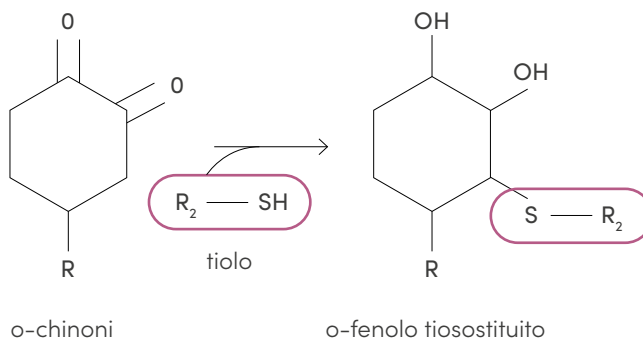
Il rame è la soluzione migliore? Nel momento in cui il potenziale red-ox si abbassa (p.e. in bottiglia) il legame tra rame e zolfo si rompe e il solfuro torna a farsi sentire.

Al contrario del rame, **derivati di lievito e tannini** zavorrano solfuri e mercaptani a grosse molecole allontanabili con il travaso o stabili al variare del potenziale redox.

Lifty Bloom e Lifty Fresh, 2-8 g/hL in presa di spuma, **prevencono la formazione di composti solforati e legano irreversibilmente quelli già presenti.**

Ruolo dei tannini:
grazie ai chinoni presenti

*Il composto solforato è
stabilmente legato al
fenolo*



Ruolo dei derivati:
grazie alle proteine
di parete ricche
in gruppi SH

*Il composto solforato
zavorrato alla cellula di
lievito sarà **allontanato**
con il travaso*

