

LIFTY FRESH

Vini bianchi, rossi e rosati: pulizia, complessità, sapidità

CARATTERISTICHE

Lifty Fresh è un innovativo miglioratore da impiegare durante la fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati.

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

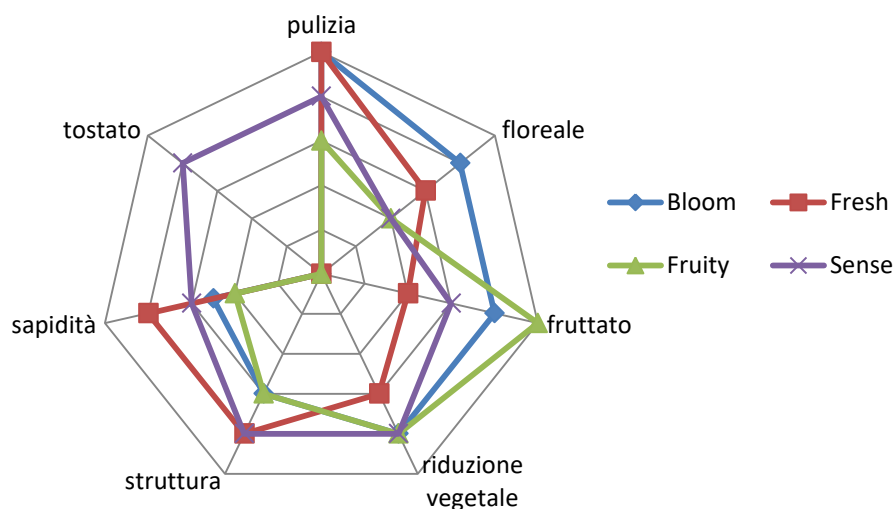
APPLICAZIONI

Lifty Fresh 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;
- favorisce la pulizia aromatica.

Lifty Fresh è consigliato in tutti i vini nei quali si voglia ottimizzare la cinetica fermentativa, migliorare la pulizia dei profumi, ridurre le note vegetali e i difetti legati a una vendemmia poco sana. In bocca risulta incrementata la sapidità e la struttura.

In ogni caso il metabolismo dei lieviti è ottimizzato e questo aiuta a ridurre la sintesi di sottoprodotti indesiderati.



Profili organolettici ottenuti con i diversi Lifty.

Lifty Fresh si distingue per pulizia dei profumi e sapidità in bocca.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Vinificazione di bianchi e rosati:

10-20 g/hl per dare freschezza e in presa di spuma.

30-60 g/hl per dare complessità.

Vinificazione di rossi:

20-40 g/hl per la pulizia dei profumi.

50-80 g/hl per dare complessità.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

Mantenere il prodotto nella confezione originale, integra, in locale fresco e asciutto.



Dal Cin Gillo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com