

LIFTY FRUITY

Vini rossi e rosati: pulizia, aromaticità, colore

CARATTERISTICHE

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

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

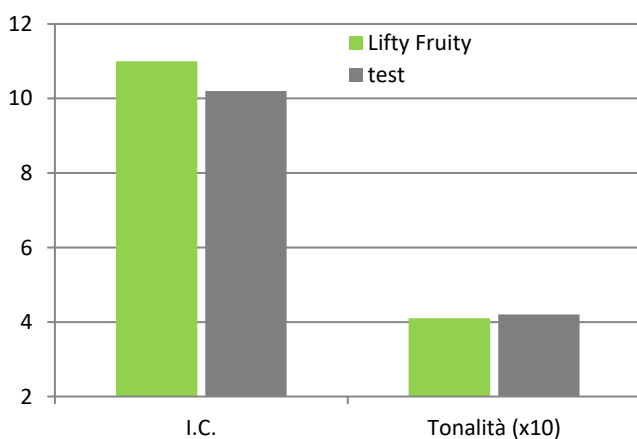
APPLICAZIONI

Lifty Fruity 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;
- aiuta la stabilizzazione del colore.

Lifty Fruity arricchisce i vini con eleganti note di frutta rossa, rimuove eventuali note di riduzione e facilita la stabilizzazione del colore. In bocca, in funzione delle dosi scelte apporta una maggiore complessità.

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.



Effetto di Lifty Fruity (100 g/hl) sul colore ottenuto a fine fermentazione alcolica (Merlot)

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Vinificazione di rossi e rosati:

20-40 g/hl per dare freschezza e in presa di spuma.

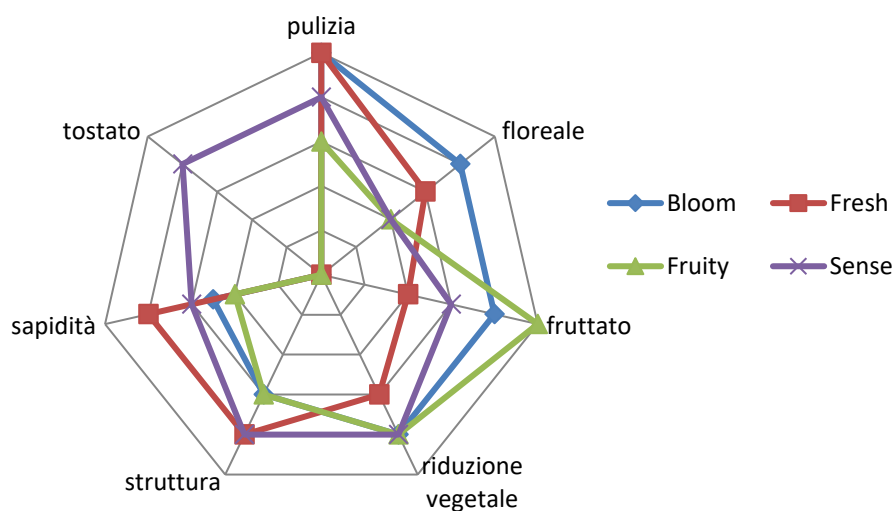
50-100 g/hl per dare complessità.

Aggiungere Lifty Fruity direttamente nel mosto all'inoculo dei lieviti. Non è necessaria una preventiva dispersione.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 8 kg.

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



Profili organolettici ottenuti con i diversi Lifty.

Lifty Fruity si distingue per le note di frutta rossa e la riduzione delle note vegetali.