

EDIFYS INCISO™

ALTERNATIVA ALLE FECCE DI LIEVITO

Attenua la sensazione d'amaro e d'astringenza verso una maggiore maturità, migliorando la morbidezza sul finale in bocca.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

EDIFYSINCISO™ è un'alternativa alle fecce di lievito ed è dedicato alla fase di fermentazione dei vini rossi. Il suo processo di produzione ottimizza il contatto tra i costituenti attivi del lievito e quelli del mosto d'uva.

La formulazione di **EDIFYS INCISO™** migliora la qualità gustativa dei vini riducendo il sentore di amaro e di verde caratteristico di alcuni tannini. La ridotta intensità dei tannini è così in grado di equilibrare il finale in bocca, migliorando la sensazione generale di maturazione.

L'assenza d'attività solfito-reduttasi garantisce, inoltre, la neutralità nei confronti dei sentori solforosi noti come "riduzione".

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

- Dosaggio: 15 a 30 g/hL a seconda del mosto e della varietà di uva.
- Momento d'aggiunta: per una maggiore efficacia, si raccomanda di aggiungere **EDIFYS INCISO™** nella fase iniziale, prima di un terzo della fermentazione alcolica.
- Mettere **EDIFYS INCISO™** in sospensione in 10 volte il suo volume di acqua o mosto. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare il mosto mediante un rimontaggio.

CARATTERISTICHE

- Lievito specifico inattivato (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto d'azoto organico < 9,5% di sostanza secca (azoto equivalente).
- Autolisato di lievito (*Saccharomyces cerevisiae*): contenuto d'azoto organico < 11,5% di sostanza secca (azoto equivalente) e contenuto di aminoacidi tra il 10% e il 20% di sostanza secca (glicina equivalente).

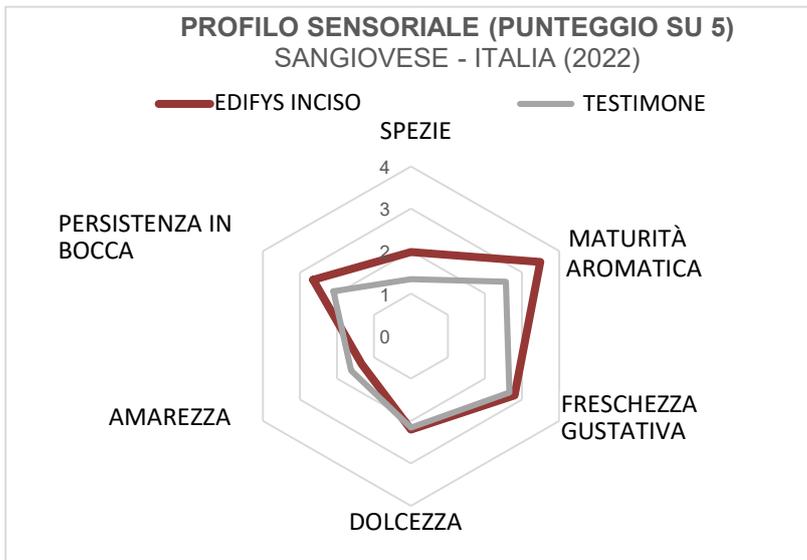
CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 1 kg.

Conservare in un luogo asciutto e privo di odori tra i 5 e i 25°C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente e non può essere conservato. Una volta preparata, la formulazione deve essere utilizzata immediatamente.

EDIFYS INCISO™

ADDOLCIRE IL FINALE



L'evoluzione climatica può portare a dover scegliere tra maturità tecnologica e maturità fenolica. Spesso è l'equilibrio tra zucchero/acidità a imporre la scelta sulla data di raccolta, sebbene la maturità dei tannini non sia sempre ottimale.

In queste condizioni, il finale dei vini rossi può soffrire di un eccesso di reattività tannica, che si traduce con una sensazione di acerbo.

Tra le diverse frazioni di lievito, **EDIFYS INCISO™** è stato selezionato per la sua propensione ad attenuare la percezione di amaro e/o astringenza quando queste caratteristiche sono troppo aggressive.

I suoi polisaccaridi contribuiscono a limitare la presenza dei polifenoli più reattivi nei confronti della mucosa orale, responsabili della sensazione di secchezza.

GAMMA EDIFYS™ : EDIFICARE LA DINAMICA DELLE PERCEZIONI DEI VINI ROSSI

EDIFYS™ è un progetto del gruppo R&D di IOC che ha portato allo sviluppo di due prodotti pensati per ottenere già dalla fine della fermentazione alcolica vini pronti secondo i diversi stili ricercati. Derivati al 100% da specifici lieviti, i due prodotti della gamma, **EDIFYS RILIEVO™** ed **EDIFYS INCISO™**, permettono di "sculptare" ossia di indirizzare la "dinamica delle percezioni" (sensazioni gustative) verso i profili sensoriali desiderati, esaltando la tipicità del vino.

	PRIMA IMPRESSIONE IN BOCCA, METÀ PALATO		FINALE IN BOCCA		SENSAZIONE GLOBALE	
	INTENSIFICA IL VOLUME E LA MORBIDEZZA	INTENSIFICA LA ROTONDITÀ E LA DOLCEZZA	DIMINUISCE L'ASTRINGENZA	DIMINUISCE IL CARATTERE AMARO E ACERBO DEI TANNINI	FRESCHEZZA	MATUREZZA
EDIFYS RILIEVO™	++++	++++	++		++++	++
EDIFYS INCISO™	++	++	+++	++++	++	++++