

o # = - ) ° . .

# 9 8 MG = B 7 = HC

5 @H9FB5H@997789= @ = 9J = HC

5hhYbiU` `U` gYbgUn]cbY` XÑUaUfc` Y` XÑUghf]b[YbnU` jYf  
acfv]XYnnU` gi` `Z]bU` Y` ]b` VcWwU"

5DD@ = 75NBCD€; = 7 < 9

**EDIFNCSO** al tael flecti ve dteod iacaltad ffearsme nd eviz mo s e ipr o c e s s o  
prod u z i t i m o z z a t a b l e t i t u e l n i t e q i a t e m l o i s t ' o d e a .

La formu**EDIFYS-TMNGISO**ra la qualità gustativa dei  
carattitèri di alcuni tannini. La ridotta intensità d  
la sensazione generale di maturazione.

L'asde'zta i v i t à g a o l a f i t i n o s t e r e d u t t m a l s i n f a d e s e m t s o d i f n o o t i s i n e  
" r i d u z i o n e " .

8CG9A'C85@-8HG`AD=9; C`

< Dos a g 53 @ / asLe c odredasette v h a n d i e t a à .

< Mo med' t a g g i e u r m a g g i f o r i s c i a c c a o , m a g g i a u E n d i f n c s o h a i n i z i a d l u e n , p  
t e r z o è a m e n a l a z o l o i n e a .

< Me t **EDIFNCSO** o s p e i n i o r d e s v o l t e i n e q u a n o s D o p o i n c o r p o r a z i o  
o m o g e n e r o z z a t o è a m i m o n t a g g i o .

75F5HH9F = GH = 7 < 9

< L i e s p e t o i n f a t t o ( S i a v a t h a r c o m y e v a s n i t a e n a n o g a o i 5 % o s t a n z a a z o t o  
e q u i v a l e n t e ) .

< A u t o l i l i a ( S o t o h a r c o m y e v a s n i t a e n u t o r g a n i c o 5 % o s t a n z a a z o t o  
e q u i v a d e m t t e a m i n o a i d i o e l o d o s o s t a n z a g a l è q u i n a l e n t e ) .

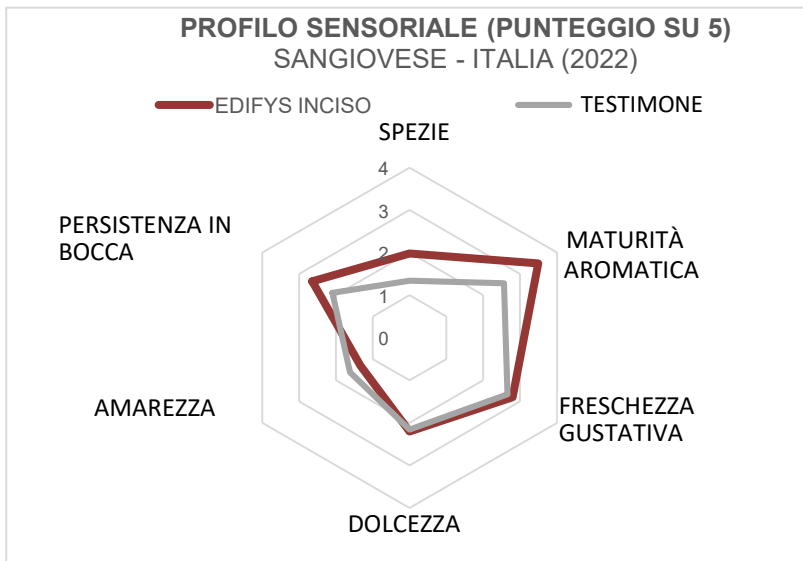
7CB: 9N = CB5A9BHC`9`7CBG9FJ5N = CB9

< Sacchetti da 1 kg.

Conservare in un luogo asciutto e privo di odori t  
rapidamente e non può essere conservato. Una volta p

## 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 "scoprire" 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	MATURITÀ
<b>EDIFYS RILIEVO™</b>	++++	++++	++	++	++++	++
<b>EDIFYS INCISO™</b>	++	++	+++	++++	++	++++