

EDIFYS RILIEVO™

ALTERNATIVA ALLE FECCE DI LIEVITO

Incrementa la percezione di volume, struttura e freschezza migliorando la sensazione fino a metà palato.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

EDIFYS RILIEVO™ 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 EDIFYS RILIEVO™, attraverso le interazioni tra polisaccaridi e composti fenolici, permette di amplificare rapidamente la percezione del volume durante la prima impressione in bocca, migliorando inoltre la sensazione della struttura del vino. L'intensità tannica si armonizza a metà palato rivelando una maggiore percezione di freschezza.

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 RILIEVO™ nella fase iniziale, prima di un terzo della fermentazione alcolica.
- Mettere EDIFYS RILIEVO™ 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 RILIEVO™

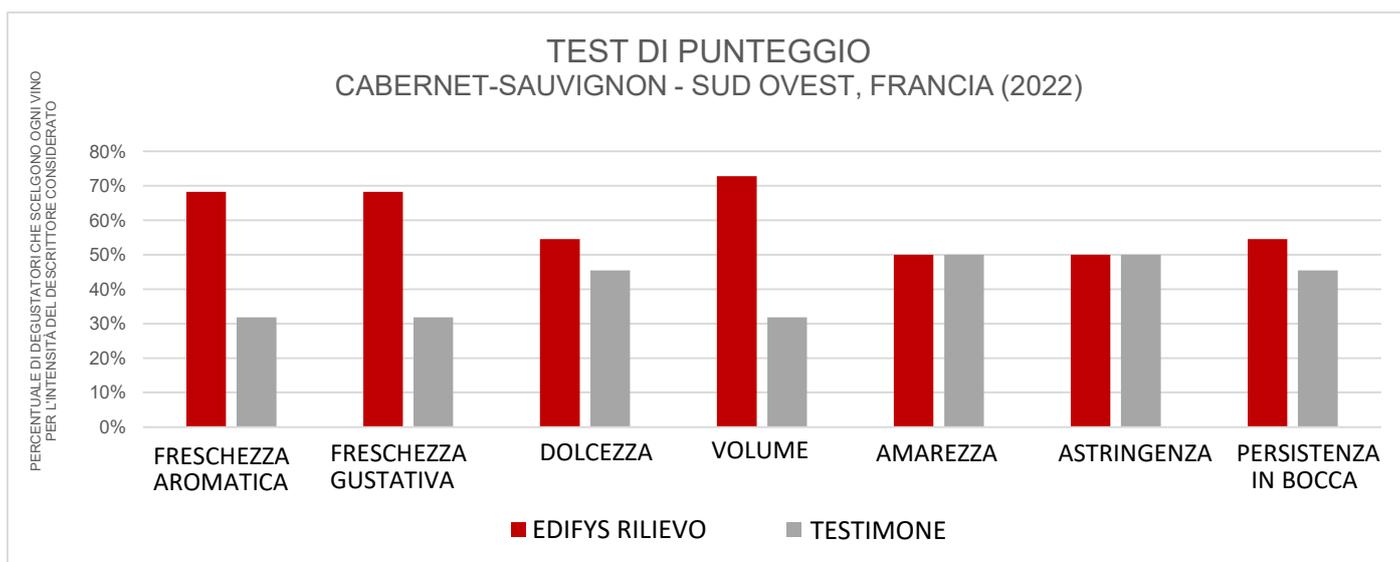
MIGLIORARE LA PRIMA IMPRESSIONE IN BOCCA

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, anche se l'estraibilità e la natura dei polifenoli non è sempre ottimale.

In queste condizioni, la prima impressione in bocca dei vini rossi può essere carente di morbidezza e dare una percezione di poca struttura.

Tra le diverse frazioni di lievito, **EDIFYS RILIEVO™** è stato selezionato per la sua azione favorevole all'incremento di volume e pienezza fino a metà palato.

Grazie al rilascio di polisaccaridi, contribuisce a migliorare le prime impressioni in bocca, conferendo struttura al vino.



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	MATURITÀ
EDIFYS RILIEVO™	++++	++++	++		++++	++
EDIFYS INCISO™	++	++	+++	++++	++	++++