

MEJORADORES EN FERMENTACIÓN: GAMA LIFTY



Añadidos en FA ayudan a la levadura a completarla con menos estrés, lo que dará mejores expresiones aromáticas varietales; al tiempo que liberan polisacáridos que contribuyen a la mejora de la redondez de los vinos en boca y derivados de maderas con precursores aromáticos.

El conjunto mejora las sensaciones organolépticas enriqueciendo los vinos.

GAMA LIFTY vs COBRE

Durante la fermentación pueden formarse compuestos azufrados principalmente debido a problemas fermentativos de la levadura. A medida que varía el potencial redox del vino durante las etapas de elaboración en bodega, estos compuestos serán más o menos evidentes, pero si no se eliminan, el descenso del potencial redox en la botella los hará definitivamente perceptibles (defecto de reducción) en el momento del consumo.

Al adicionar cobre no eliminamos el problema, pues cuando varía el potencial redox el enlace entre el cobre y el azufre se rompe y el sulfuro vuelve a hacerse evidente.

LA APLICACIÓN DE TANINOS Y DERIVADOS DE LEVADURA REACTIVOS: CAMBIA LA SITUACIÓN

A diferencia del cobre, los derivados de levadura y los taninos, se pueden ligar a las moléculas azufradas, como los mercaptanos, dando lugar a moléculas de mayor PM, que pueden ser eliminadas con el trasiego o permanecen estables a medida que varía el potencial redox.

LIFTY BLOOM y LIFTY FRESH, previenen la formación de compuestos azufrados ya que se unen de manera irreversible a los compuestos azufrados ya presentes.

GAMA LIFTY

<p>Plenitud, estructura y sabor en la boca. En nariz, limpieza aromática, reducción de las notas vegetales y elegante perfume de madera.</p>	<p>LIFTY SENSE Polifenoles de roble tostado</p>	<p>LIFTY FRESH Polifenoles de roble no tostado</p>	<p>Limpieza de aromas, reducción de notas vegetales y de defectos derivados de vendimia poco sana, incremento de la sapidez en boca.</p>
<p>Limpieza aromática, reducción de aromas vegetales y exaltación de notas florales y afrutadas. Mayor resistencia al decaimiento oxidativo.</p>	<p>LIFTY BLOOM Polifenoles de acacia</p>	<p>LIFTY FRUITY Polifenoles de cerezo</p>	<p>Incremento de las notas de fruta roja, eliminación de aromas de reducción, mayor estabilidad del color. Mayor complejidad en boca.</p>

