

EDIFYS INCISO™

ALTERNATIVAS-LÍAS

Atenúa los finales amargos y astringentes de los vinos tintos hacia una mayor madurez.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

EDIFYS INCISO™ es una alternativa-lías dedicada a la etapa de fermentación de los vinos tintos. Su proceso de elaboración optimiza el contacto entre los componentes activos de la levadura y los del mosto.

La formulación de **EDIFYS INCISO™** valoriza la calidad gustativa de los vinos al reducir la huella amarga y verde de ciertos taninos. La intensidad tánica reducida equilibra el final de boca, mejorando la sensación global de madurez.

La ausencia de actividades de sulfito-reductasa garantiza además su neutralidad con respecto a los olores azufrados conocidos como de "reducción".

DOSIS DE EMPLEO Y DE APLICACIÓN

- Dosis: de 15 a 30 g/hl según el mosto y la variedad de uva.
- Momento de adición: se recomienda añadir **EDIFYS INCISO™** de forma temprana, antes de que se complete un tercio de la fermentación alcohólica, para una mejor eficacia.
- Resuspender **EDIFYS INCISO™** en 10 veces su volumen de agua o mosto. Después de la incorporación, homogeneizar bien el mosto mediante remontado.

CARACTERÍSTICAS

- Levaduras inactivadas específicas (*Saccharomyces cerevisiae*): contenido de nitrógeno orgánico < 9,5 % de materia seca (equivalente de nitrógeno).
- Autolisado de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*): contenido de nitrógeno orgánico < 11,5 % de materia seca (equivalente de nitrógeno) y contenido de aminoácidos entre el 10 % y el 20 % de materia seca (equivalente de glicina).

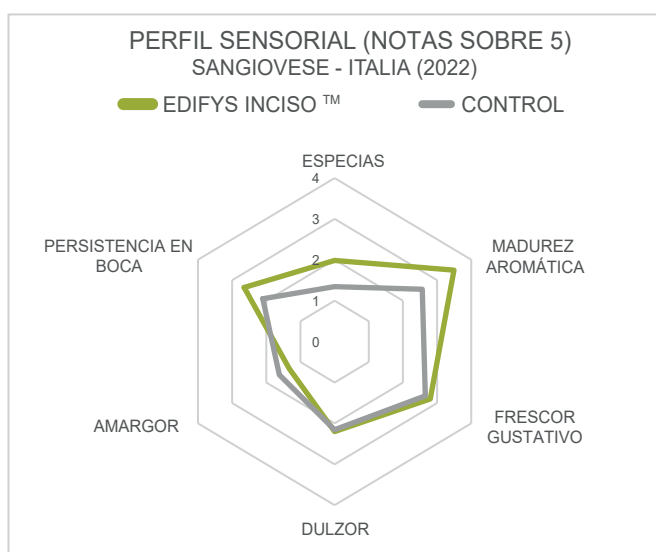
PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg.

Almacenar en un lugar seco y libre de olores, entre 5 y 25 °C. Una vez abierta la bolsa, el producto debe utilizarse rápidamente y no puede conservarse. Una vez preparada, la formulación se utiliza inmediatamente.

EDIFYS INCISO™

➤ SUAVIZAR EL FINAL



El cambio climático puede llevar a tener que distinguir entre madurez tecnológica y madurez fenólica. Muy a menudo sigue siendo el equilibrio azúcares/acidez el que impone su voluntad en la fecha de cosecha mientras que la madurez de los taninos no siempre es óptima.

En estas condiciones, el final de boca de los vinos tintos puede sufrir un exceso de reactividad tánica que se expresa mediante verdor.

Entre las diferentes fracciones de levaduras, se eligió **EDIFYS INCISO™** por su propensión a reducir la percepción del amargor y/o de la astringencia cuando estas dimensiones resultan demasiado agresivas. Sus polisacáridos contribuyen a limitar la presencia de los polifenoles más reactivos respecto a las mucosas bucales, responsables de la sensación de sequedad.

➤ LA GAMA EDIFYS™ : MOLDEAR LA DIMENSIÓN TÁCTIL DE LOS VINOS TINTOS

100 % derivados de levaduras específicas, los dos productos de la gama **EDIFYS RILIEVO™** y **EDIFYS INCISO™** ayudan a "esculpir", es decir, a dirigir la dinámica de las percepciones (sensaciones gustativas) hacia los perfiles sensoriales deseados, realzando la tipicidad del vino.

	ATAQUE Y MEDIO DE BOCA		FINAL DE BOCA		SENSACIÓN GLOBAL	
	INTENSIFICAR EL VOLUMEN Y LA UNTUOSIDAD	INTENSIFICAR LA REDONDEZ Y LA SUAVIDAD	DISMINUIR LA ASTRINGENCIA	DISMINUIR EL AMARGOR Y EL VERDOR DE LOS TANINOS	FRESCOR	MADUREZ
EDIFYS RILIEVO™	++++	++++	++		++++	++
EDIFYS INCISO™	++	++	+++	++++	++	++++