

# EDIFYS RILIEVO™

## ALTERNATIVES-LIÁS

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

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

**EDIFYS RILIEVO™** es una alternativa-liás 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 RILIEVO™** 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 RILIEVO™** de forma temprana, antes de que se complete un tercio de la fermentación alcohólica, para una mejor eficacia.
- Resuspender **EDIFYS RILIEVO™** en 10 veces su volumen de agua o mosto. Después de la incorporación, homogeneizar bien el mosto mediante remontado.

### CARACTERÍSTICAS

- Leveduras 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.

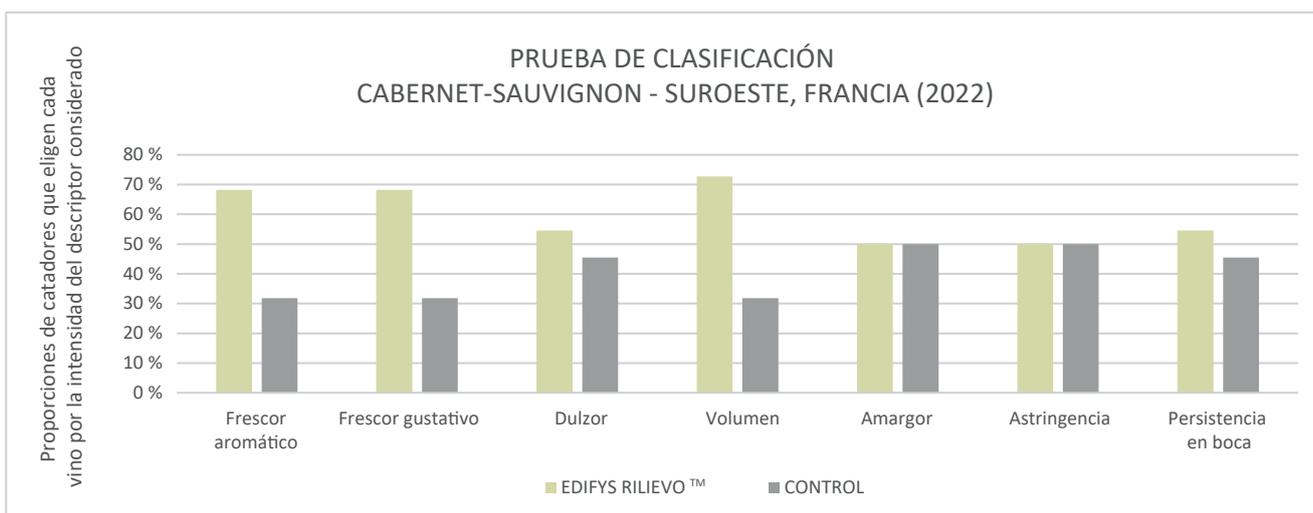
# EDIFYS RILIEVO™

## TRABAJAR EL ATAQUE

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 el potencial de extracción y la naturaleza de los polifenoles no siempre es óptima.

En estas condiciones, el ataque de boca de los vinos tintos puede sufrir un déficit de densidad táctil y untuosidad y se traduce en una percepción diluida o incluso ardiente.

Entre diferentes fracciones de levaduras, se eligió **EDIFYS RILIEVO™** por su acción beneficiosa sobre la sensación de volumen y amplitud hasta el medio de boca. Gracias a su liberación de polisacáridos, contribuye a llenar los ataques huecos dando relieve a la estructura del vino.



## 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™  | ++                                      | ++                                     | +++                       | ++++  | ++               | ++++    |