



Punchy™

Rinforza lo stile “esotico” dei vini bianchi e rosati

Descrizione

Punchy® è un prodotto a base di un ceppo di lievito ICV, prodotto e inattivato da Lallemand, testato per l'elaborazione di vini bianchi e rosati dall'intensa espressione aromatica di frutta esotica ed agrumi. Aggiunto in due momenti chiave della vinificazione (specifico protocollo messo a punto dall'ICV), Punchy® contribuisce in egual modo all'intensità aromatica e alla longevità sensoriale dei vini in sinergia con le tecniche normalmente utilizzate in questa tipologia di vinificazioni.

Applicazioni e risultati

• Effetti positivi sul profilo sensoriale

Punchy® protegge e stabilizza le componenti aromatiche primarie e secondarie liberate durante la fermentazione alcolica. Naturalmente ricco in glutazione in forma ridotta e rapidamente disponibile nel mosto, Punchy® favorisce la freschezza e limita i rischi di perdita dei composti aromatici sensibili all'ossidazione.

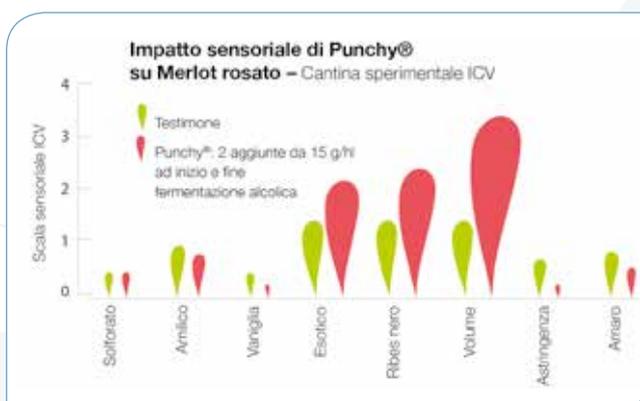
I polisaccaridi liberati assieme ad altre frazioni solubili del prodotto contribuiscono alla stabilizzazione aromatica e al miglioramento delle sensazioni di volume in bocca.

• Rapidità d'effetto

La modalità di impiego è semplice e rapida: è sufficiente disperdere Punchy® in alcuni litri di vino o di mosto prima di aggiungerlo alla vasca da trattare. Durante la fermentazione alcolica l'attività dei lieviti aiuta a mantenere il prodotto in sospensione accelerando l'autolisi naturale e la liberazione di composti di interesse tecnologico come i polisaccaridi ed il glutazione.

• Stabilità nel tempo

Le componenti liberate attraverso l'autolisi di Punchy® giocano un ruolo importante sulla stabilizzazione organolettica a lungo termine. Nel segmento di mercato dei vini bianchi e rosati intensi e fruttati Punchy® è uno strumento efficace per limitare i rischi di evoluzione troppo rapida dei vini.





• **Punchy® che cos'è:**

- » Un *Saccharomyces cerevisiae* enologico selezionato dall'equipe R&D dell'ICV, con più di 30 anni di esperienza sulla selezione di lieviti per la vinificazione!
- » Un lievito moltiplicato, inattivato e confezionato da Lallemand.
- » Un prodotto naturale in totale conformità con il regolamento europeo, il Codex enologico dell'OIV e le norme alimentari FAO.

Dosaggio e istruzioni per l'uso

- Due anni di prove nella cantina sperimentale ICV hanno permesso di mettere a punto le condizioni d'utilizzo che hanno fornito i migliori risultati. Si consigliano 2 aggiunte, ciascuna di 15 g/hl:
 1. Al momento dell'inoculo del lievito.
 2. Al momento del travaso a fine fermentazione, nella vasca di arrivo del vino.
- Disperdere Punchy® in 10 parti di vino o di mosto prima di incorporare nella vasca. Assicurare una buona distribuzione del prodotto al momento dell'aggiunta.
- Per massimizzare gli effetti positivi è importante applicare in sinergia una buona strategia di nutrizione del lievito durante la fermentazione alcolica. Punchy® è un lievito inattivo e pertanto contiene naturalmente aminoacidi e minerali, che però non possono sostituire un regolare programma nutrizionale.

Confezione e conservazione

- Punchy® è disponibile in confezioni da 2,5 kg (cartoni da 4 x 2,5 kg).
- Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura inferiore a 25 °C.

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

June 2015