

# EDIFYS INCISO™

## HEFE-ERZEUGNISSE

**Mindert den bitteren und adstringierenden Abgang von Rotweinen im Sinne einer besseren Reife.**

### ↘ ÖKOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**EDIFYS INCISO™** ist eine Weintrubalternative, die für den Gärvorgang von Rotweinen bestimmt ist. Dank ihres Herstellungsprozesses optimiert sie den Kontakt zwischen den aktiven Bestandteilen der Hefe und denen des Traubenmostes.

Die **EDIFYS INCISO™** Rezeptur verbessert die geschmacklichen Eigenschaften der Weine, indem die bitteren und grünen Anklänge bestimmter Gerbstoffe gemindert werden. Eine verminderte Tanninintensität sorgt für einen ausgewogeneren Abgang, indem die Reifewahrnehmung insgesamt verbessert wird.

Die Abwesenheit von Sulfid-Reduktase-Aktivitäten gewährleistet außerdem die Neutralität gegenüber schwefeligen, sogenannten Reduktionsgerüchen.

### ↘ DOSAGE UND VERARBEITUNG

- Dosierung: 15 bis 30 g/hl je nach Most und Rebsorte
- Zeitpunkt des Zusatzes: es wird empfohlen, **EDIFYS INCISO™** frühzeitig vor Abschluss eines Drittels der alkoholischen Gärung zuzusetzen, um eine optimale Wirksamkeit zu gewährleisten.
- **EDIFYS INCISO™** im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Most suspendieren. Nach der Einarbeitung den Most durch Umpumpen gut homogenisieren.

### ↘ EIGENSCHAFTEN

- Inaktivierte spezifische Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*): Gehalt an organischem Stickstoff < 9,5% in der Trockenmasse (Stickstoffäquivalent).
- Hefe-Autolysat (*Saccharomyces cerevisiae*): Gehalt an organischem Stickstoff < 11,5% der Trockenmasse (Stickstoffäquivalent) und Gehalt an Aminosäuren zwischen 10% und 20% der Trockenmasse (Glycinäquivalent).

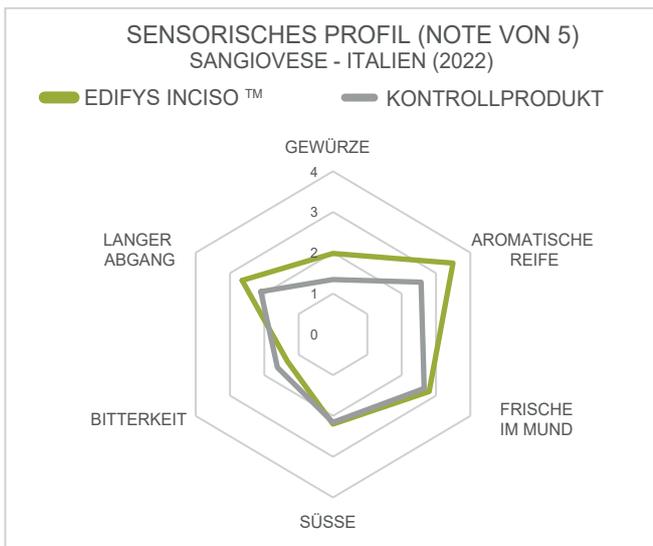
### ↘ PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- 1 Kg Beutel.

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei Temperaturen zwischen 5 und 25°C lagern. Den Beutel nach dem Öffnen rasch aufbrauchen und nicht weiter aufbewahren. Nach der Zubereitung sofort verwenden.

# EDIFYS INCISO™

## ABGANG MILDERN



Im Zuge des Klimawandels kann man sich veranlasst sehen, sich zwischen technologischer Reife und phenolischer Reife zu entscheiden. Häufig ist es das Zucker-/Säure-Gleichgewicht, das für den Lesezeitpunkt eine entscheidende Rolle spielt, obwohl die Gerbstoffreife nicht immer optimal ist.

Vor diesem Hintergrund kann der Abgang von Rotweinen unter übermäßiger Gerbstoffreaktivität leiden, die in säuerlichen Noten zum Ausdruck kommt.

**EDIFYS INCISO™** wurde unter unterschiedlichen Hefefraktionen wegen seiner Fähigkeit, die Wahrnehmung von Bitterkeit und/oder Adstringenz abzuschwächen, wenn sich diese Geschmacksfacetten als zu aggressiv erweisen, ausgewählt. Die Polysaccharide dieser Rezeptur tragen dazu bei, die Präsenz dieser an den Mundschleimhäuten besonders reaktiven und ein Gefühl der Trockenheit bewirkenden Polyphenole zu mindern.

## DIE PRODUKTLINIE EDIFYS™ : AUSFORMUNG DER TAKTILEN DIMENSION VON ROTWEINEN

Die beiden Produkte der Produktreihe **EDIFYS RILIEVO™** und **EDIFYS INCISO™** werden zu 100 % aus spezifischen Hefen gewonnen und ermöglichen es, die Dynamik der Wahrnehmungen (Geschmacksempfindungen) in Richtung der sensorischen Profile zu "skulpturieren", d. h. zu lenken, die für den Wein typisch sind. erwünscht, wodurch die Typizität des Weins aufgewertet wird.

	AUFTAKT & MITTE DES GESCHMACKS		ABGANG		GESAMTWAHRNEHMUNG	
	VOLUMEN UND GESCHMEIDIGKEIT INTENSIVIEREN	VOLLMUNDIGKEIT UND WEICHHEIT INTENSIVIEREN	ADSTRINGENZ MINDERN	BITTERKEIT UND SAURE NOTEN DER GERBSTOFFE MINDERN	FRISCHE	REIFE
EDIFYS RILIEVO™	++++	++++	++		++++	++
EDIFYS INCISO™	++	++	+++	++++	++	++++