

EDIFYS INCISO™

ALTERNATIVES LIES

Atténue les finales amères et astringentes des vins rouges vers plus de maturité.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

EDIFYS INCISO™ est une alternative-lies dédiée à l'étape de fermentation des vins rouges. Son process d'obtention optimise le contact entre les constituants actifs de la levure et ceux du moût de raisin.

La formulation **EDIFYS INCISO™** valorise la qualité gustative des vins en réduisant l'empreinte amère et verte de certains tanins. L'intensité tannique réduite équilibre la fin de bouche, améliorant la sensation globale de maturité.

L'absence d'activités sulfites-réductase garantit en outre sa neutralité vis-à-vis des odeurs soufrées dites de « réduction ».

↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Dosage : 15 à 30 g/hL selon le moût et le cépage.
- Moment d'ajout : il est recommandé d'ajouter **EDIFYS INCISO™** précocement, avant la réalisation du tiers de la fermentation alcoolique, pour une meilleure efficacité.
- Remettre **EDIFYS INCISO™** en suspension dans 10 fois son volume d'eau ou de moût. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage.

↓ CARACTÉRISTIQUES

- Levures inactivées spécifiques (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <9,5 % de matière sèche (équivalent azote).
- Autolysat de levure (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <11,5 % de matière sèche (équivalent azote) et teneur en acides aminés comprise entre 10 % et 20 % de la matière sèche (équivalent glycine).

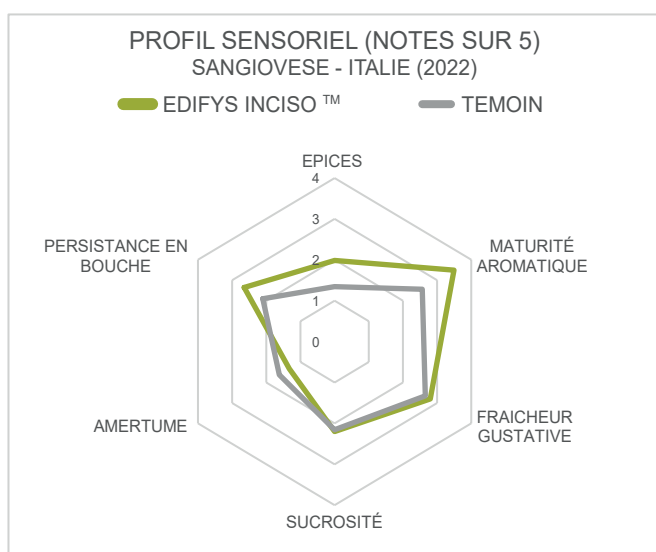
↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet de 1 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25 °C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise immédiatement.

EDIFYS INCISO™

ADOUCCIR LA FINALE



L'évolution climatique peut amener à devoir faire la part des choses entre maturité technologique et maturité phénolique. C'est bien souvent encore l'équilibre sucres/acidité qui impose sa volonté sur la date de récolte alors que la maturité des tanins n'est pas toujours optimale.

Dans ces conditions la fin de bouche des vins rouges peut subir un excès de réactivité tannique qui s'exprime par de la verdeur.

Parmi différentes fractions de levures, **EDIFYS INCISO™** a été choisi pour sa propension à atténuer la perception de l'amertume et/ou de l'astringence lorsque ces dimensions se révèlent trop agressives. Ses polysaccharides contribuent à limiter la présence des polyphénols les plus réactifs vis-à-vis des muqueuses buccales, responsables des sensations de sécheresse.

LA GAMME EDIFYS™ : FAÇONNER LA DIMENSION TACTILE DES VINS ROUGES

100 % dérivés de levures spécifiques, les deux produits de la gamme, **EDIFYS RILIEVO™** et **EDIFYS INCISO™**, permettent de "sculpter", c'est-à-dire d'orienter la dynamique des perceptions (sensations gustatives) vers les profils sensoriels recherchés, valorisant la typicité du vin.

	ATTAQUE & MILIEU DE BOUCHE		FIN DE BOUCHE		SENSATION GLOBALE	
	INTENSIFIER LE VOLUME ET L'ONCTUOSITÉ	INTENSIFIER LA RONDEUR ET LA DOUCEUR	DIMINUER L'ASTRINGENCE	DIMINUER L'AMERTUME ET LA VERDEUR DES TANINS	FRAICHEUR	MATURITÉ
EDIFYS RILIEVO™	++++	++++	++		++++	++
EDIFYS INCISO™	++	++	+++	++++	++	++++