

EDIFYS RILIEVO™

HEFE-ERZEUGNISSE

Strukturiert den Auftakt und die Mitte des Geschmacks von Rotweinen auf den Wahrnehmungsebenen Vollmundigkeit und Frische.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

EDIFYS RILIEVO™ 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.

Mit Hilfe der Wechselwirkungen zwischen Polysacchariden und Phenolverbindungen trägt **EDIFYS RILIEVO™** dazu bei, die Wahrnehmung von Volumen im Auftakt zu intensivieren und die wahrgenommene Struktur des Weines zu optimieren. Die Tanninintensität in der Mitte des Geschmacks wird in eine seidigere Struktur gehüllt, wodurch die frische und fruchtige Seite des Weines in den Vordergrund gerückt wird.

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

DOSAGEM E APLICAÇÃO

- 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 rasch verwenden.

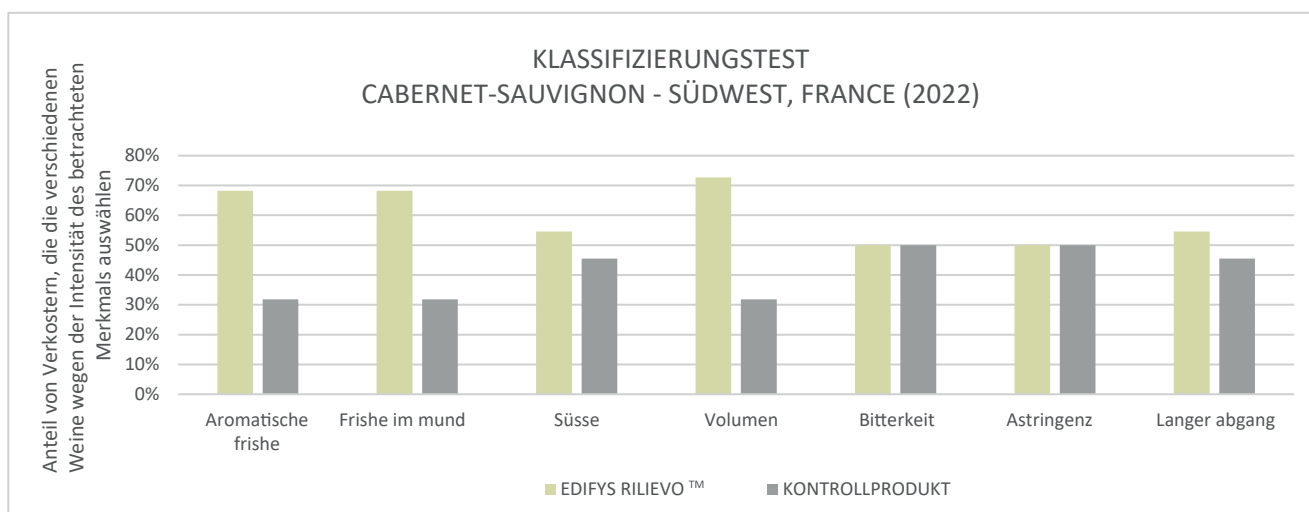
EDIFYS RILIEVO™

➤ DEN AUFTAKT OPTIMIEREN

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 Extraktionsfähigkeit und die Art der Polyphenole nicht immer optimal sind.

Unter diesen Voraussetzungen kann der Auftakt von Rotweinen eine verringerte Strukturdichte und Geschmeidigkeit aufweisen, was wiederum zu einer wässrigen oder gar brennenden Wahrnehmung führen kann.

Die Rezeptur **EDIFYS RILIEVO™** wurde unter unterschiedlichen Hefefraktionen wegen ihrer Fähigkeit, die Wahrnehmung von Volumen und Vollmundigkeit bis hin zur Mitte des Geschmacks zu verbessern, ausgewählt. Dank der Freisetzung von Polysacchariden trägt die Rezeptur dazu bei, das Relief und die Struktur des Weines im Auftakt zu verbessern.



➤ 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™	++	++	+++	++++	++	++++