

# EDIFYS RILIEVO™

## ALTERNATIVES LIES

Façonne l'attaque et le milieu de bouche des vins rouges autour des sensations de volume et de fraîcheur.

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**EDIFYS RILIEVO™** 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 RILIEVO™** à travers les interactions entre polysaccharides et composés phénoliques, permet ainsi d'amplifier rapidement les perceptions de volume en attaque de bouche et améliore la sensation de structure. L'intensité tannique en milieu de bouche est intégrée sur un grain plus soyeux et met en valeur la fraîcheur du fruité.

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 RILIEVO™** précocement, avant la réalisation du tiers de la fermentation alcoolique, pour une meilleure efficacité.
- Remettre **EDIFYS RILIEVO™** 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.

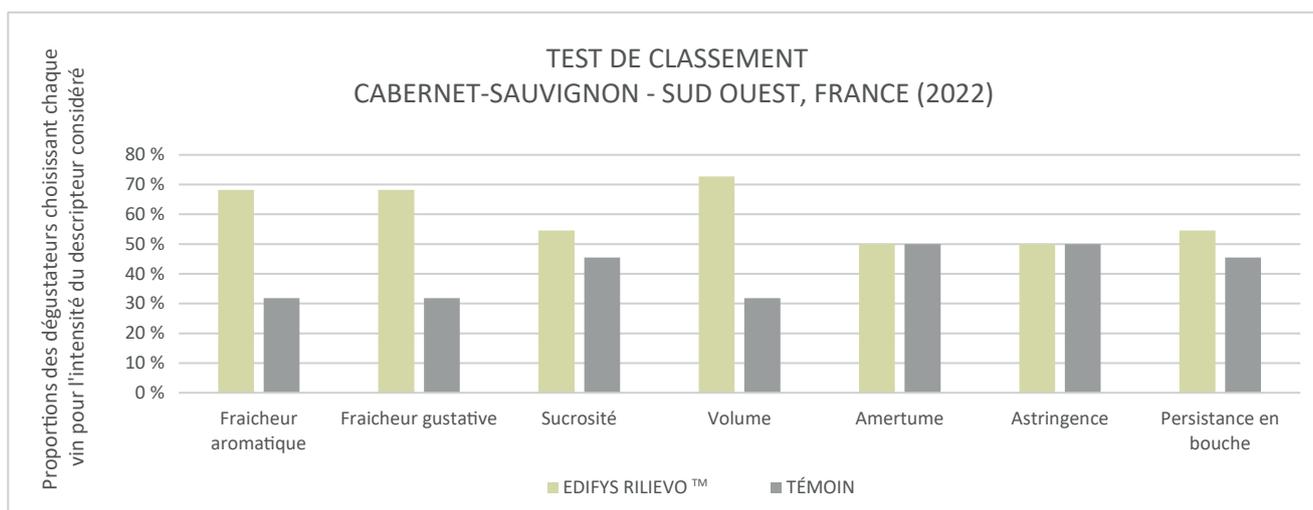
# EDIFYS RILIEVO™

## TRAVAILLER L'ATTAQUE

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 l'extractibilité et la nature des polyphénols n'est pas toujours optimale.

Dans ces conditions, l'attaque de bouche des vins rouges peut subir un déficit de densité tactile et d'onctuosité et se traduire par une perception diluée voire également brûlante.

Parmi différentes fractions de levures, **EDIFYS RILIEVO™** a été choisi pour son action bénéfique sur la sensation de volume et d'ampleur jusqu'au milieu de bouche. Grâce à sa libération de polysaccharides, il contribue à emplir les attaques creuses en donnant du relief à la structure du vin.



## 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™	++	++	+++	++++	++	++++