



# Punchy™

## Aumenta el carácter de “fruta exótica” de tus vinos blancos y rosados

### Descripción

Punchy™ es una levadura seca inactivada adecuada para la elaboración de vinos blancos y rosados. Su ventaja principal es optimizar el perfil sensorial de los vinos promoviendo la expresión aromática en perfiles exóticos y cítricos frutales. Tanto si se utiliza durante la elaboración o envejecimiento, Punchy™ ayuda a mejorar la intensidad aromática de los vinos y les da cualidades organolépticas duraderas.

En los perfiles de "frutas exóticas" que requieren proceso específico de elaboración de los vinos (elección de las uvas, protección contra el oxígeno ni bien se cosecha, las condiciones sutiles de fermentación, con cuidado de trasiego, crianza y embotellado), Punchy™ proporciona un toque especial que hace toda la diferencia!

### Aplicaciones y resultados

#### • Efectos positivos sobre el perfil aromático

La levadura Punchy™ se ha desarrollado para los vinos blancos y rosados de carácter "exótico frutal", en los cuales la intensidad y la cualidad aromática son las características más importantes.

Punchy™ protege y estabiliza los compuestos aromáticos en cuanto se producen o son liberados durante la fermentación.

Con su fácil disponibilidad, naturalmente alto contenido reducido de glutatión, Punchy™ promueve frescura limitando al mismo tiempo el riesgo de compuestos aromáticos sensibles a que se oxiden.

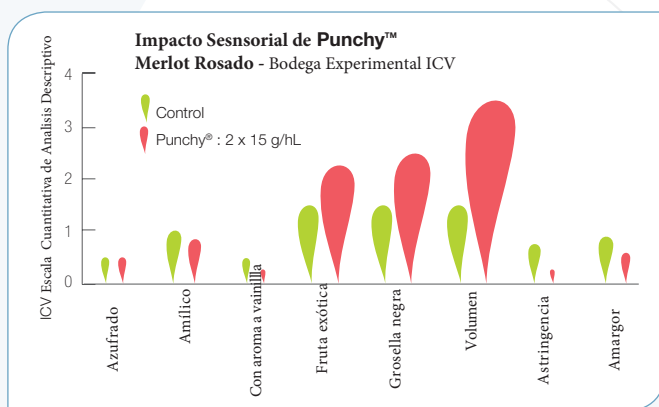
Al mismo tiempo, polisacáridos y otras fracciones solubles en la levadura Punchy estabilizan estos aromas y mejoran las sensaciones de volumen y frescura en el paladar.

#### • Efectos positivos sobre el perfil sensorial

Punchy™ es rápida y fácil de usar: se mezcla con unos pocos litros de vino o mosto para ser tratado y colocar esta mezcla de nuevo en la cuba.

La actividad de la levadura durante la fermentación alcohólica es suficiente para mantener la Punchy™ en suspensión y acelerar la autólisis natural. Esto libera compuestos valiosos de toda la levadura, incluyendo presente de forma natural el glutatión.

La agitación regular durante los primeros días de envejecimiento ayuda a la autólisis de la levadura Punchy™. También Ud. ahorra tiempo comparado al trabajo con lías finas estándar ya que los primeros resultados se notan a los pocos días.



### Estabilidad a largo plazo

Los compuestos liberados durante la autólisis de Punchy™ cumplen un papel en la estabilización largo plazo. El glutatión de la levadura y los polisacáridos así mejoran la longevidad del vino. Punchy™ es una ayuda tecnológica en la "intensidad y frutuosidad" del marco de los vinos blancos y rosados. Esto ayuda a limitar el riesgo de los vinos en desarrollo demasiado rápido.

### • Punchy™ es también:

- » Una levadura enológica *Saccharomyces cerevisiae* aislada y seleccionada por el Equipo de I&D del ICV el cual tiene más de 30 años de experiencia en la selección de levaduras de vinificación!
- » Un producto natural que es totalmente compatible con la normativa de la UE, y conforme a los Estándares del Código Enológico de la OIV y Alimenticio de la FAO.

### Dosis e instrucciones de empleo

- Anadir 2 dosis separadas de 15 g/hL:
  1. En el levadurado (justo antes o justo despues).
  2. En la cuba de alimentación, en el trasiego al final de la fermentación alcohólica.
- Suspender Punchy™ en 10 veces su peso de agua o jugo y mezclar.
- Añadir el juego después del prensado, al inicio de la fermentación.
- Punchy™ es una levadura inactiva específica; por lo que naturalmente contiene los aminoácidos y minerales. Así, Punchy™ también contribuye al contenido nutricional disponible para la levadura a pesar que no sustituye al programa de nutrición regular.

### Presentación y almacenamiento

- 1 kg y 2.5kg bolsas selladas de aluminio
- Almacenar en ambiente seco inferior a 25 °C.

DISTRIBUIDO POR:

Junio 2015

La información aquí contenida es verdadera y exacta a lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, o como un condición de la venta de este producto.