



Punchy™

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

Descripción

Punchy™ es una levadura inactivada idónea para la elaboración de vinos blancos y rosados. Su principal aportación es que ayuda a optimizar el perfil sensorial del vino, desarrollando la expresión aromática de notas de fruta exótica y cítricos.

Usada durante la elaboración o durante el envejecimiento, Punchy™ ayuda a incrementar la intensidad aromática de los vinos y les proporciona mayor durabilidad.

Para obtener un perfil de fruta exótica, donde se requiere un proceso de vinificación específico (selección de uva, protección contra el oxígeno tan pronto como son vendimiadas, condiciones de fermentación muy controladas, almacenamiento en condiciones óptimas, embotellado adecuado), Punchy™ proporciona un toque especial que marca la diferencia.

Aplicaciones y resultados

• Efectos positivos en el perfil sensorial

La levadura Punchy™ ha sido desarrollada para los vinos blancos y rosados con perfil de fruta exótica, en los que la calidad y la intensidad aromática es la característica más importante.

Punchy™ protege y estabiliza los compuestos aromáticos tan pronto como se producen o se liberan durante la fermentación.

Con su alta disponibilidad y alto contenido natural de glutatión reducido, Punchy™ estimula la frescura de los vinos a la vez que reduce el riesgo de oxidación de los compuestos aromáticos.

Al mismo tiempo, los polisacáridos y otras fracciones solubles de Punchy™ estabiliza estos aromas y mejora las sensaciones de volumen y frescura en boca.

• Modo de acción

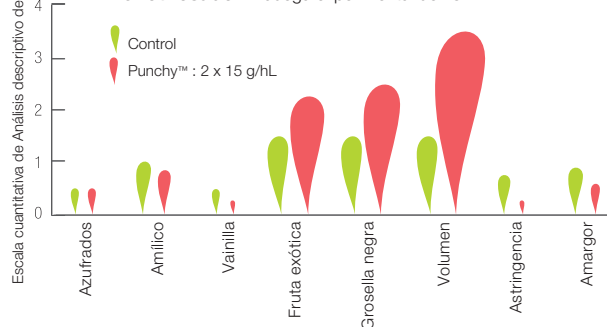
Punchy™ es rápido y fácil de usar: mézclalo con unos litros de vino o mosto a tratar y añádelo al depósito.

La actividad de la levadura durante la fermentación alcohólica es suficiente para mantener Punchy™ en suspensión y acelerar su autólisis natural. De este modo se liberan valiosos compuestos incluyendo el glutatión reducido que está presente de manera natural.

Un removido regular durante los primeros días de crianza/almacenamiento de los vinos ayuda también a la autólisis de Punchy™. Comparado con un tratamiento estándar con lías finas, los resultados del tratamiento con Punchy™ se notan mucho antes (después de pocos días).



Impacto sensorial de Punchy™
Merlot rosado - Bodega experimental del ICV



• Estabilidad a largo plazo

Los compuestos liberados durante la autólisis de Punchy™ tienen un papel importante en la estabilización a largo plazo. El glutatión y los polisacáridos de levadura mejoran la longevidad del vino. Punchy™ supone una gran ayuda biotecnológica para el segmento de mercado de vinos blancos y rosados de aroma intenso y afrutado. Ayuda a limitar el riesgo de vinos que evolucionan demasiado rápido.

• Punchy™ es también:

- ▶ Una levadura enológica de la especie *Saccharomyces cerevisiae* aislada y seleccionada por el equipo de I+D del ICV, que tiene más de 30 años de experiencia en la selección de levaduras.
- ▶ Un producto natural que cumple absolutamente con toda la regulación de la UE, el Codex enológico de la OIV y las FAO food standards.

Dosis e instrucciones de uso

- Añadir dos dosis independientes de 15 g/hL:
 1. Siembra de levadura (justo antes o justo después).
 2. En el depósito de almacenamiento tras la fermentación alcohólica.
- Añadir Punchy™ en 10 veces su peso en agua o mosto y mezclar.
- Añadir al mosto después del prensado, al principio de la fermentación.
- Punchy™ es una levadura **inactivada** específica; contiene naturalmente amino ácidos y minerales. Por tanto Punchy™ también contribuye a la disponibilidad de nutrientes disponibles para la levadura, aunque no sustituye el programa de nutrición normal.

Envase y almacenamiento

- Bolsas selladas de 1 kg y 2,5 kg.
- Almacenar en lugar seco y por debajo de 25° C.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.

Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.

Junio 2021