PUNCHY

REALÇA O PERFIL A "FRUTA EXÓTICA" EM BRANCOS E ROSÉS

PRODUZIDO COM O PROCESSO ESPECÍFICO LALLEMAND GSH+™, PUNCHY™ É UMA LEVEDURA INATIVA IDEAL PARA A ELABORAÇÃO DE VINHOS BRANCOS E ROSÉS. A SUA PRINCIPAL CONTRIBUIÇÃO É AUXILIAR A OPTIMIZAR O PERFIL SENSORIAL DO VINHO, DESENVOLVENDO A EXPRESSÃO AROMÁTICA DE NOTAS DE FRUTOS EXÓTICOS E CITRINOS.

Utilizada durante a fermentação ou estágio, **PUNCHY™** promove o aumento da intensidade aromática dos vinhos e a sua durabilidade.

Um perfil de frutos exóticos, onde é necessário um processo de vinificação específico (seleção de uvas, proteção contra o oxigénio, assim que são vindimadas, condições de fermentação muito controladas, armazenamento sob condições óptimas, engarrafamento adequado) a **PUNCHY™** fornece um toque especial que faz a diferença

APLICAÇÃO E RESULTADOS

OS EFEITOS POSITIVOS NO PERFIL SENSORIAL

A levedura **PUNCHY™** foi desenvolvida para os vinhos brancos e rosés com perfil de frutas exóticas em que a qualidade e intensidade aromática são as características mais importantes.

PUNCHY™ protege e estabiliza os compostos aromáticos assim que se forma ou se libertam durante a fermentação. Com a sua alta disponibilidade e alto teor natural de glutatião reduzido, **PUNCHY™** promove a frescura dos vinhos, reduzindo o risco de oxidação dos compostos aromáticos.

Ao mesmo tempo, os polissacarídeos e outras fracções solúveis de **PUNCHY™** estabilizam estes aromas e melhoram as sensações de volume e frescura em boca.

MODO DE AÇÃO

PUNCHY™ tem uma utilização fácil e rápida: misturar com alguns litros de vinho ou mostoa tratar e adicionar ao depósito. A atividade da levedura durante a fermentação alcoólicaé suficiente para manter **PUNCHY™** em suspensão e acelerar a sua autólise natural. Destemodo importantes compostos são libertados incluindo o glutatião que está naturalmentepresente.

Remontagens frequentes nos primeiros dias de estágio promove a autólise da **PUNCHY™**.Em comparação com um tratamento padrão com borras finas, os resultados da aplicaçãode **PUNCHY™** são notados após alguns dias.

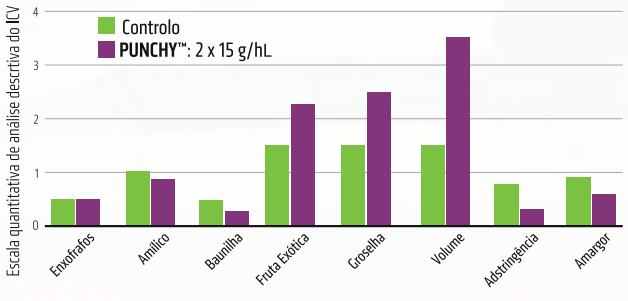
GSH+™ Process
Gluthatione optimized process

GSH+™ (Processo Optimizado de Glutationa): Um processo inovador LALLEMAND de inativação específica para maximizar a sintese natural d34 glutationa para obtenção de uma concentração elevada de glutationa reduzida no produto final.

ESTABILIDADE A LONGO PRAZO

Os compostos libertados durante a autólise da **PUNCHY™** desempenham um papel importante na estabilização a longo prazo. O glutatião e os polissacarídeos da levedura aumentaram a longevidade do vinho. **PUNCHY™** é uma ferramenta muito útil ara o segmento dos vinhos brancos e rosés de aromas intensos e frutados. Ajuda a limitar o risco de evolução rápida dos vinhos.

Impacto sensorial de **PUNCHY™**
Merlot rosado - Adega experimental do ICV



PUNCHY™ É TAMBÉM

- Uma levedura enológica Saccharomyces cerevisiae isolada e selecionada pela equipa de I&D do ICV, que tem mais de 30 anos de experiência na seleção de leveduras.
- Um produto natural que cumpre todos os regulamentos da UE, o Codex Enológico da OIV e as Normas alimentares FAO.

Proenol 40 ANOS ao serviço da enologia
LALLEMAND OENOLOGY

PUNCHY

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 15g/hL (1ª aplicação) + 15 g/hL (2ª aplicação)

Efetuar duas aplicações:

1ª aplicação logo antes ou depois da inoculação da levedura e a 2º aplicação no depósito de estágio logo após a a fermentação alcoólica.

1. Reidratar **PUNCHY** em 10 vezes o seu peso em água ou mosto e homogeneizar.
2. Incorporar a suspensão no mosto após a prensagem no início da fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 kg

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.

Proenol 40 ANOS ao serviço da enologia

LALLEMAND OENOLOGY

Travessa das Lages, 267
4410-308 VN Gaia | Portugal
T. (+351) 227 150 840
proenol@proenol.com | www.proenol.com

FT0713-04_mar.25