

Genesis Lift

Produto de levedura OF para os vinhos brancos, rosés e tintos.

Oenofrance trabalhou durante uma década com a equipe do professor Michel Feuillat da Universidade Jules Guyot (Dijon) sobre os produtos de leveduras e seus interesses múltiplos em enologia. O conhecimento dos derivados de leveduras cresceu muito ao longo dos anos e finalmente concretizou-se com a gama **Genesis**. **Esta gama gira em torno das diferentes propriedades dos produtos de levedura.**

Propriedades :

Genesis Lift contribui para a qualidade final dos vinhos **com efeitos positivos notáveis** ao nível da :

Genesis elevação contribui para a qualidade final dos vinhos com efeitos positivos notáveis em:

- Estabilização da cor dos vinhos tintos
- Complexidade aromáticos dos vinhos brancos e rosés
- Persistência e volume na boca

Dosagem :

Vinhos brancos : 4 a 20 g/hL

Vinhos tintos : 10 a 40 g/hL

Modo de utilização :

Diluir **Genesis Lift** em 5 vezes o seu volume de vinho.

Adicionar ao tanque (cuba) ou na barrica tendo o cuidado de misturar bem, para completa homogeneização.

Atenção, devido a sua fração insolúvel **Genesis Lift** não deve nunca ser adicionado ao vinho durante o engarrafamento.

Para otimizar o uso do **Genesis Lift**, testes preliminares são recomendados.

Embalagem :

Produto condicionado em embalagem de 500 g.

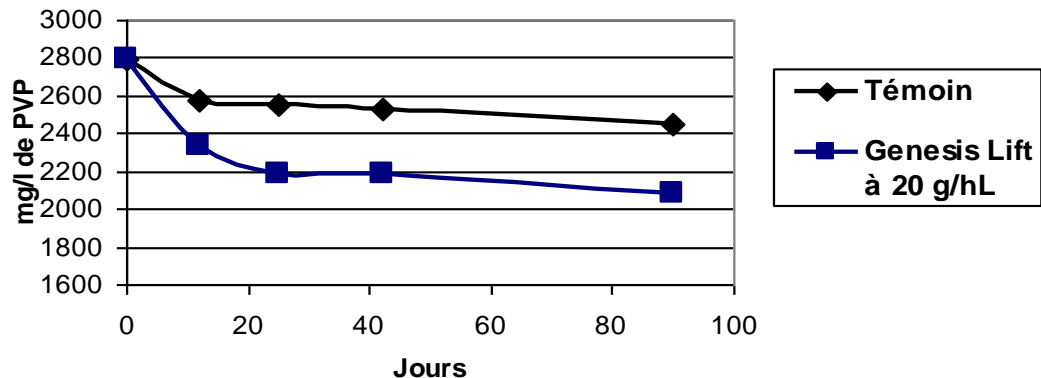
Conservação:

Embalagem fechada, selada de origem, ao abrigo da luz num local seco e isento de odores. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes da DLUO, da data de validade indicada na embalagem.

Ensaio com um vinho tinto Merlot 2006 Vinhedo Suíço

Evolution du Pouvoir Tannant *

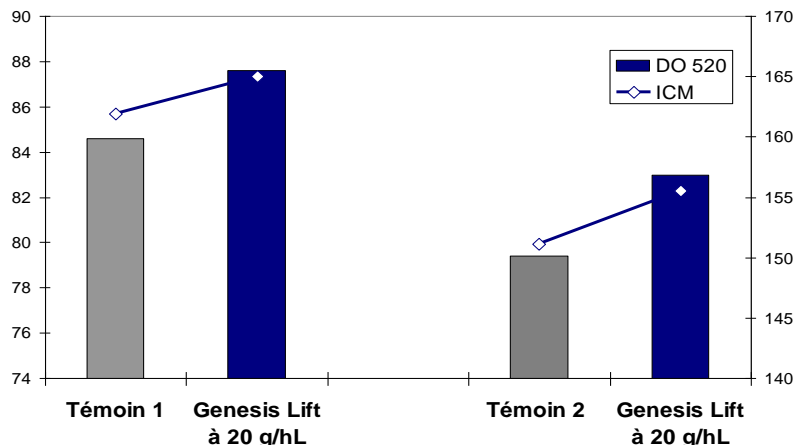


* "Pouvoir Tannant": mede quantificando a sensação de adstringência, simulando a reação taninos-proteínas.

Neste teste de mini-vinificação realizado na *Ecole d'Ingénieurs de Changins* (Suíça), o "Pouvoir Tannant" (poder tânico) de um vinho onde adicionou-se **Genesis Lift** diminui rapidamente com o tempo, muito mais do que o vinho "Témoin" (Prova). A degustação confirmou este resultado, com uma sensação de adstringência significativamente reduzida com a variante **Genesis Lift**.

Ensaio com vinho tinto, AOC Médoc

DO 520 et Intensité Colorante après 3 mois



Neste teste realizado na adega, o vinho onde foi adicionado **Genesis Lift** apresentou uma cor mais avermelhada e mais intensa do que o "Témoin" (prova) após 3 meses, destacando assim o impacto positivo do **Genesis Lift** na estabilidade da cor dos vinhos tintos.