



# PUNCHY™

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

### DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico GSH+™, PUNCHY™ es una levadura inactivada específica con niveles garantizados de glutatión para la elaboración de vinos blancos y rosados. Su principal ventaja consiste en optimizar el perfil sensorial de tus vinos favoreciendo la plena expresión aromática en perfiles de frutas exóticas y cítricas.

Ya sea que se utilice durante la vinificación o el envejecimiento, PUNCHY™ ayuda a mejorar la intensidad aromática de tus vinos y les confiere cualidades organolépticas duraderas.

En perfiles de “frutas exóticas” que requieran un proceso de vinificación específico (elección de uvas, protección contra el oxígeno desde la cosecha, condiciones sutiles de fermentación, trasiego, crianza y embotellado cuidadosos), PUNCHY™ proporciona un toque especial ¡Eso hace toda la diferencia!



### VENTAJAS Y RESULTADOS

#### Efectos positivos en el perfil sensorial

La levadura PUNCHY™ ha sido desarrollada para vinos blancos y rosados con perfil de “frutas exóticas”, en los que la calidad e intensidad aromática son las características más importantes.

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

Gracias a su alto contenido en glutatión reducido, naturalmente disponible, PUNCHY™ potencia la frescura a la vez que limita el riesgo de oxidación de los compuestos aromáticos sensibles.

Al mismo tiempo, los polisacáridos y otras fracciones solubles de la levadura PUNCHY™ estabilizan estos aromas y mejoran las sensaciones de volumen y frescor en boca.

#### Efectos positivos en el perfil sensorial

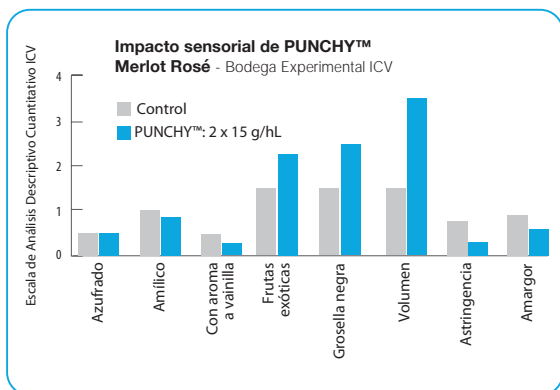
PUNCHY™ es rápido y fácil de usar: mézclelo con unos pocos litros del vino o mosto a tratar y añadir a esta mezcla nuevamente en la el depósito.

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

La agitación regular durante los primeros días de crianza ayuda a la autólisis de PUNCHY. También se ahorra tiempo respecto al trabajo convencional con lías finas, ya que los primeros resultados se aprecian al cabo de unos días.



GSH™ (Proceso del Glutatión): Un innovador proceso de inactivación específico de LALLEMAND para liberar el glutatión reducido soluble sintetizado de forma natural en el producto final.



### Estabilidad a largo plazo

Los compuestos liberados durante la autólisis de PUNCHY™ tienen un papel en la estabilización a largo plazo.

El glutatión y los polisacáridos de levadura mejoran así la longevidad de tus vinos.

PUNCHY™ es una ayuda tecnológica para el segmento de mercado de vinos rosados y blancos «intensos y afrutados».

Ayuda a limitar el riesgo de que los vinos evolucionen rápido.

### PUNCHY™ también es

- Una levadura enológica *Saccharomyces cerevisiae* aislada y seleccionada por el equipo de I+D+i del ICV, que cuentan con más de 30 años de experiencia en la selección de levaduras enológicas!
- Un producto natural que cumple totalmente con la normativa de la UE, el Codex Enológico de la OIV y las normas alimentarias de la FAO.

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

### Añadir dos dosis separadas de 15 g/hL:

1. En la inoculación de la levadura (justo antes o justo después).
2. En el depósito de recepción, durante el trasiego al final de la fermentación alcohólica.

Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto y agregar al mosto al inicio de la fermentación alcohólica.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 1 kg y 2,5 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distributed by:

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.



LEVADURAS  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture