Bio S-Free – Bioattivante DC

Integratori completi e bilanciati della fermentazione alcolica

APPLICAZIONI

Bio S-Free e Bioattivante sono integratori che possono essere impiegati sia a inizio sia a 1/3 della fermentazione alcolica o in presa di spuma quando si voglia usare un unico prodotto per soddisfare tutte le esigenze del lievito.

L'azoto organico fornito dal derivato di lievito, e la presenza di tiamina e sali ammoniacali, consentono il regolare metabolismo del lievito. Le pareti cellulari e le fibre tipo Polimersei garantiscono la detossificazione del mezzo e la regolazione della cinetica fermentativa; le frazioni lipidiche liberate dalle pareti cellulari aiutano il lievito ad adattarsi alla crescente concentrazione alcolica.

Bio S-Free non contiene ammonio solfato, quindi è particolarmente raccomandato in caso si lavori in riduzione o con mosti di varietà che sviluppano facilmente note di ridotto.

MODALITÀ DI IMPIEGO

Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare

DOSI

In fermentazione e rifermentazione 20-60 g/hl.

CONFEZIONI

Bioattivante: sacchetti da 1 kg e sacchi da 25 kg.

Bio S-Free: sacchi da 25 kg.

DAL CIN

	CONDIZIONI ENOLOGICHE	PRODOTTO	VANTAGGI
Reidratazione	elevata gradazione potenziale; vinificazione in riduzione; potenziare l'impatto organolettico.	**wynTube PREPARA** (APA= 3 mg/l; N tot.= 7 mg/l)	Steroli e acidi grassi insaturi per la resistenza ad alcol e anaerobiosi. Vitamine e azoto organico per la pulizia aromatica.
Inoculo	garantire una nutrizione bilanciata e completa con un solo intervento.	**wynTube FULL** (APA= 10 mg/l; N tot.=11 mg/l) **BIO S-Free / BIOATTIVANTE** (APA= 11 mg/l)	Azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati.
	mosti ricchi di precursori varietali tiolici.	**wynTube REVELATHIOL** (APA=4 mg/l; N tot.=10 mg/l)	Azoto organico e antiossidanti per liberare e preservare gli aromi tiolici
	mosti da uve poco sane	**wynTube ALERT** (APA= 6 mg/l; N tot.=8 mg/l)	Azoto organico e DAP per la nutrizione; chitosano per il controllo della microflora indigena.
	mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito; rischio di "fiammate" iniziali.	**POLIMERSEI** (APA=0)	Adsorbimento di odori anomali (p.e. muffa) e di inibitori per avere cinetica fermentativa regolare e maggiore pulizia aromatica.
	mosto con APA medio-basso e gradazione nella norma; mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito.	**POLIATTIVANTE F** (APA= 14 mg/l)	Azoto e azione regolatrice della fibra per migliorare l'espressione del lievito. Senza solfati.
	mosto con APA medio-basso e gradazione potenziale nella norma.	**SUPERDAP** **SUPERATTIVANTE** (APA= 20 mg/l)	APA e tiamina per il buon avvio di fermentazione. Super DAP è senza solfati
1/3 fermentazione	elevata gradazione alcolica; ambiente fortemente anaerobico.	**wynTube PROLIFE** (APA= 2,5 mg/l; N tot.= 5 mg/l)	Apporto lipidico e rimozione degli inibenti per avere chiusura sicura della fermentazione.
	condizioni normali di APA e gradazione alcolica; vinificazione in riduzione.	**wynTube FULL** **BIO S-Free**	Nutrizione completa e assenza di solfati per ottimi risultati organolettici anche in situazioni "stressanti", p.e. in riduzione.
	condizioni normali di APA e gradazione alcolica.	**BIOATTIVANTE**	Nutrizione completa per migliorare sia la cinetica fermentativa sia gli aspetti organolettici.
	elevata gradazione alcolica; condizioni che potrebbero favorire la comparsa di prodotti secondari sgraditi.	**VITALYEAST** (APA= 4 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Azoto amminoacidico e fattori di crescita per ridurre l'acidità volatile e i composti solforati. Stimola la sintesi di profumi.
	massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti.	**wynTube FRUCTAL** (APA= 4 mg/l; N tot.= 10 mg/l)	Ottenere la massima produzione aromatica dai lieviti impiegati. Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati
Arresti di fermentazione	mosto-vino ricco di cataboliti inibitori.	**POLIMERSEI**	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo.
		wynTube PROLIFE	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo. Arricchire in fattori nutrizionali.
Presa di spuma	acclimatazione del lievito.	**wynTube FULL** **BIO S-Free** **BIOATTIVANTE**	Fornire nutrizione complessa. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati
	rifermentazione.	**wynTube SPUMA** (APA= 10 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Garantire una buona cinetica, lo sviluppo aromatico e la longevità dei colore e aromi.

APA e N totale: mg/l apportati da 10 g/hl di nutriente.

Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com