



FERVENS

Twenty

Qualità e sicurezza per tutti i vini

APPLICAZIONI

Saccharomyces cerevisiae adatto alla fermentazione sia in bianco sia in rosso. Si contraddistingue per la cinetica fermentativa regolare e adattabile alle diverse situazioni di temperatura e nutrizione. Nella maggior parte delle condizioni fermentative si è dimostrato un basso produttore di acetaldeide e di composti solforati. Dal punto di vista aromatico garantisce il rispetto della tipicità varietale tuttavia quando abbinato a nutrienti esclusivamente organici come wynTube Fructal, arricchisce il vino con aromi fruttati fermentativi. I vini ottenuti sono di piacevole bevibilità grazie alla pulizia organolettica.

Twenty rappresenta il connubio ideale tra la sicurezza tecnologica e il buon risultato qualitativo e organolettico.

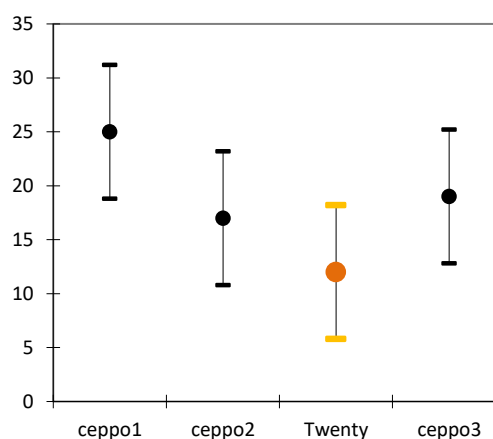
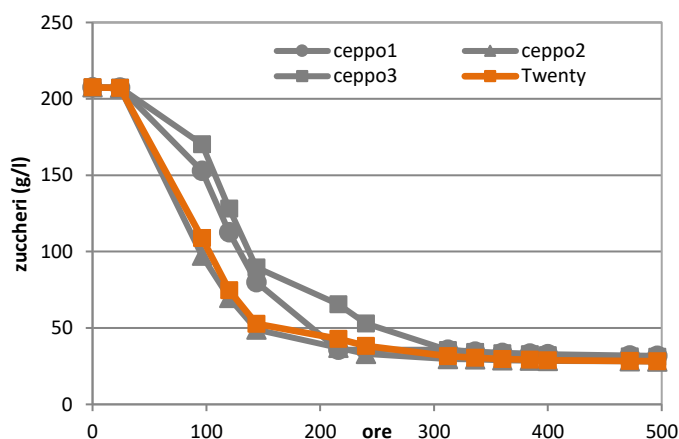
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: $T > 14^{\circ}\text{C}$.
- Potere alcoligeno: 14,5% v/v.
- Cinetica di fermentazione: rapida e regolare, con breve fase di latenza.
- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi di azoto.
- Bassa produzione di acidità volatile e composti solforati.
- Produzione di acetaldeide: molto bassa

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: produce aromi di fermentazione.
- Proprietà gustative: preserva una buona acidità.
- Tecnologie: vini bianchi, rosati e rossi giovani.



*Cinetica fermentativa e apprezzamento dei profumi in Pinot grigio.
Alla degustazione Fervens Twenty è stato preferito per la pulizia aromatica.*

DOSI

Vinificazione in rosso, bianco e rosato: 20-30 g/hl.

CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.

Sacchi sottovuoto da 10 kg.

PREPARAZIONE con reidratazione

Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti. La differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10 °C. L'impiego di wynTube Prepara in reidratazione migliora l'espressione del lievito.

Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.

PREPARAZIONE senza reidratazione



Fervens Twenty può essere inoculato direttamente nel mosto alle seguenti condizioni:

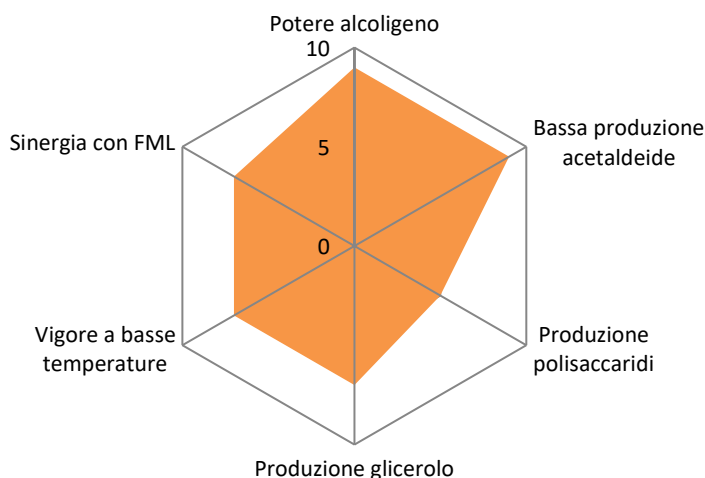
- Mosto sano;
- Inoculo minimo: 20-25 g/hl, in mosto non perfettamente sano aumentare la dose di inoculo a 30 g/hl;
- Alcol potenziale: max. 13% (rossi fino a 14%);
- Controllo della temperatura: 17-25 °C. Nei vini bianchi si consiglia di inoculare a ca. 20°C e poi abbassare gradualmente;
- Torbidità >50 NTU, aggiustare con Polimersei;
- Nutrizione adeguata + tiamina all'inoculo.

Disperdere in una quota di mosto e rimontare nella vasca **oppure** distribuire a spaglio sulla superficie della vasca e rimontare con cura.

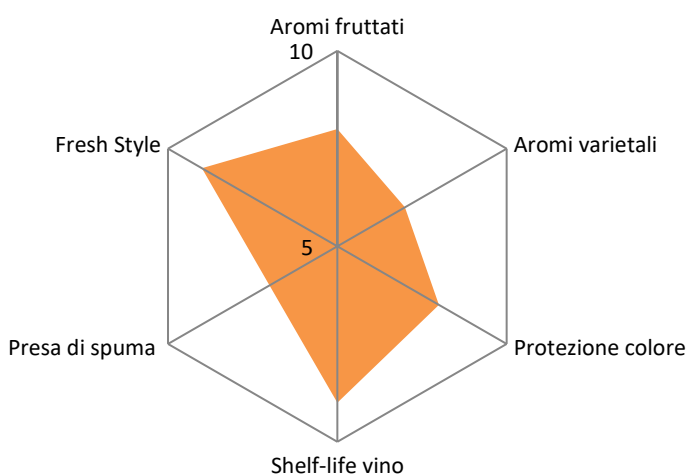
CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra e in luogo fresco.

CARATTERI



EFFICACIA



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