

wynTube

wynTube ALERT

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™: nutrizione complessa e controllo microbiologico

CARATTERISTICHE

wynTube Alert è un integratore completo con azione antimicrobica, data dalla presenza di chitosano. Dal punto di vista nutrizionale, apporta azoto organico, vitamine e sali minerali.

APPLICAZIONI

wynTube Alert può essere impiegato in ogni fase della fermentazione, a partire dall'inoculo, e in presa di spuma. La cinetica fermentativa e la produzione aromatica, favoriti dalla nutrizione, possono raggiungere la massima espressione grazie all'azione selettiva del chitosano. Questo polisaccaride, naturale e non allergenico, evita la moltiplicazione dei batteri lattici e dei lieviti indigeni, in particolar modo apiculati e *Brettanomyces*. Alle concentrazioni d'uso indicate non ha alcuna azione contro *Saccharomyces cerevisiae*. L'azione antimicrobica di wynTube Alert evita fermentazioni malolattiche spontanee, aumento di acidità volatile, produzione di off-flavours e crea le condizioni per ottenere i migliori risultati dal lievito inoculato. In caso di mosti particolarmente carenti è consigliabile una ulteriore integrazione azotata. Con wynTube Alert è possibile ridurre le dosi di SO₂, quindi a fine fermentazione alcolica risulta inferiore la concentrazione di acetaldeide.

wynTube Alert è particolarmente consigliato per la nutrizione dei lieviti quando si voglia:

- ridurre, ritardare o eliminare l'impiego di SO₂ in vendemmie sane o mediamente sane;
- ridurre l'impiego di SO₂ nelle fermentazioni di mosti poco sani;
- evitare l'avvio della fermentazione malolattica durante la fermentazione alcolica;
- evitare lo sviluppo dei batteri lattici nel pied de cuve e in presa di spuma;
- ridurre la concentrazione di acetaldeide nei vini finiti;
- sostituire l'impiego di lisozima contro i batteri lattici;
- migliorare le performance del lievito in termini di intensità e complessità aromatica e gustativa.

Il chitosano presente in wynTube Alert agisce danneggiando la parete cellulare dei microrganismi; è importante garantire 3-5 giorni di contatto con la massa.

Al termine della fermentazione, o rifermentazione, i vini trattati risultano più limpidi e più facilmente filtrabili, grazie all'azione chiarificante del chitosano.

ATTENZIONE!

- Non utilizzare in caso di coinoculo lieviti-batteri.
- Non utilizzare in caso di inoculo con Flavia o Biodiva.
- L'efficacia antimicrobica diminuisce in mosti con torbidità elevata. In questi casi si consiglia di impiegare i dosaggi più elevati.
- Con il travaso si allontana il chitosano, insieme alle cellule morte e il vino non è più protetto da successivi inquinamenti microbici.
- Per avviare la FML in masse trattate con wynTube Alert è necessario prima travasare, poi inoculare batteri selezionati.

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

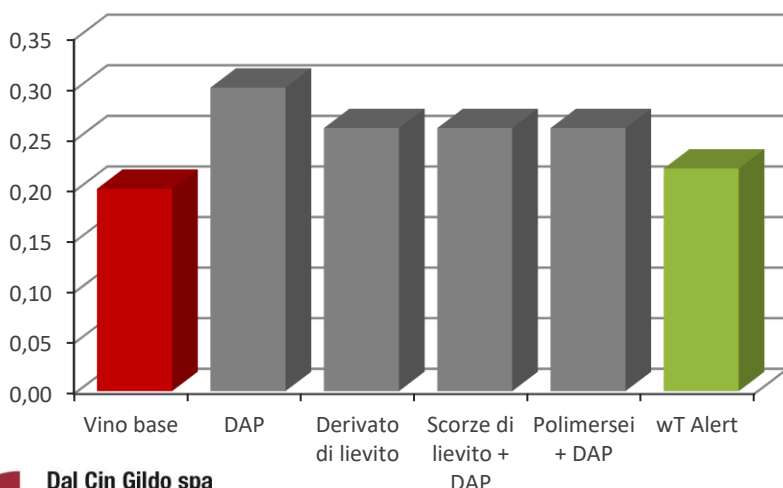
Mosti da uve sane: 25-40 g/hl. Mosti da uve poco sane: 40-50 g/hl o più.

Presa di spuma: 25-35 g/hl. 10 g/hl di wynTube Alert apportano 6 mg/l di APA.

Disperdere wynTube Alert in poca acqua e aggiungere alla massa da trattare, omogeneizzando con cura. Aggiungere al mosto o al pied de cuve o al vino base, all'inoculo dei lieviti.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Acidità volatile (g/l) sviluppata in rifermentazione di vino base Lambrusco, con AV di partenza=0,20 g/l.

Le tesi si differenziano per tipo di nutrizione (o di supporto), ma in tutti i casi sono stati apportati 60 mg/l di APA.



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