



wynTube RevelaThiol

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™:

nutrizione complessa per l'incremento degli aromi tiolici

WYNTUBE: LA NUTRIZIONE IN MINITUBES

Abbiamo applicato l'ormai conosciutissima tecnologia miniTubes® agli integratori per lieviti. Con la gamma wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) l'obiettivo **NIENTE POLVERE... NIENTE SPORCO... NIENTE SPRECHI...** è stato raggiunto anche per gli attivanti di fermentazione.

CARATTERISTICHE

wynTube RevelaThiol è un integratore completamente organico a base di lievito autolisato, contraddistinto dall'elevato apporto di glutatione.

Durante la fermentazione alcolica RevelaThiol permette di nutrire adeguatamente il lievito fornendo oltre all'azoto amminico anche vitamine, sali minerali, steroli e acidi grassi a lunga catena.

RevelaThiol è particolarmente indicato nella fermentazione di mosti con potenziale varietale tiolico, questo grazie alla presenza di solo azoto organico che non ostacola l'ingresso dei precursori aromatici nella cellula del lievito e la loro trasformazione nelle forme odorose.

APPLICAZIONI

La presenza di glutatione e di peptidi riducenti preserva i tioli varietali dai fenomeni ossidativi e dalla combinazione con chinoni.

Poiché la liberazione dei tioli aromatici avviene nella prima metà della fermentazione, per massimizzare i risultati RevelaThiol va usato all'inoculo del lievito, possibilmente senza aggiunta di sali ammoniacali.



La maggiore espressione aromatica si ottiene lavorando con lieviti, come Fervens Emotion, con elevata attività β -lasi.

RevelaThiol, come tutti i nutrienti a base di azoto organico, apporta limitate quantità di APA, quindi in caso di mosti particolarmente carenti è consigliabile una ulteriore integrazione, per esempio con wynTube Full.

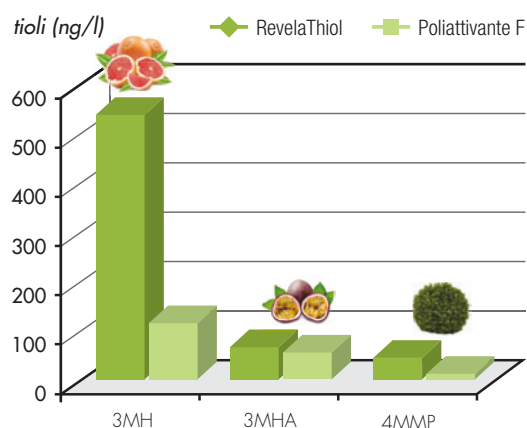
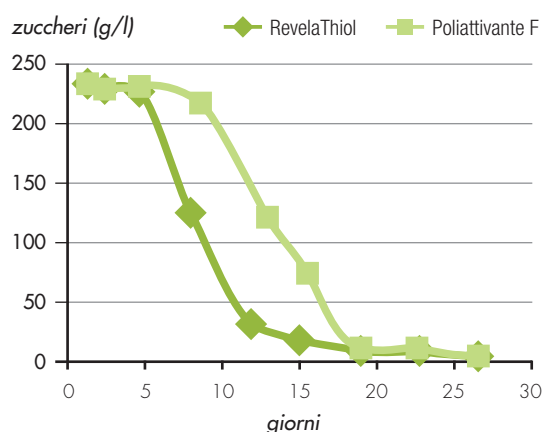
Gli aminoacidi e le mannoproteine di RevelaThiol aiutano a ottenere vini con maggiore complessità, volume e a ridurre le note amare al gusto.

DOSI E MODO DI IMPIEGO

Da 20 a 40 g/hl. Disperdere RevelaThiol in poca acqua, attendere 10 minuti e aggiungere al mosto, omogeneizzando con cura.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



Influenza della nutrizione sulla cinetica fermentativa e sulla liberazione di aromi tiolici, a parità di APA apportato (12 mg/l). Mosto Sauvignon Blanc, Trentino Alto Adige, con APA iniziale di 182 mg/l.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - info@dalcin.com