



FERVENS

Go-Fruit

Aromaticità e freschezza per i vini bianchi

APPLICAZIONI

Un lievito che coniuga la buona sintesi di aromi fermentativi, principalmente esteri, con la bassa produzione di acetaldeide e SO₂.

Go-Fruit si adegua bene alle necessità tecnologiche, con cinetica di fermentazione rapida e breve fase di latenza, utile in caso di mosti non propriamente sani.

I vini ottenuti sono caratterizzati da un'elegante aromaticità di fiori e frutta bianca; in bocca viene preservata una buona acidità che conferisce freschezza gustativa.

Per favorire la migliore espressione aromatica, è consigliabile una nutrizione organica iniziale con wynTube Fructal per poi proseguire con nutrienti complessi (p.e. wynTube Full).

Le bassi produzioni di acetaldeide e di SO₂ rendono Go-Fruit adatto anche nelle vinificazioni con ridotti o zero solfiti.

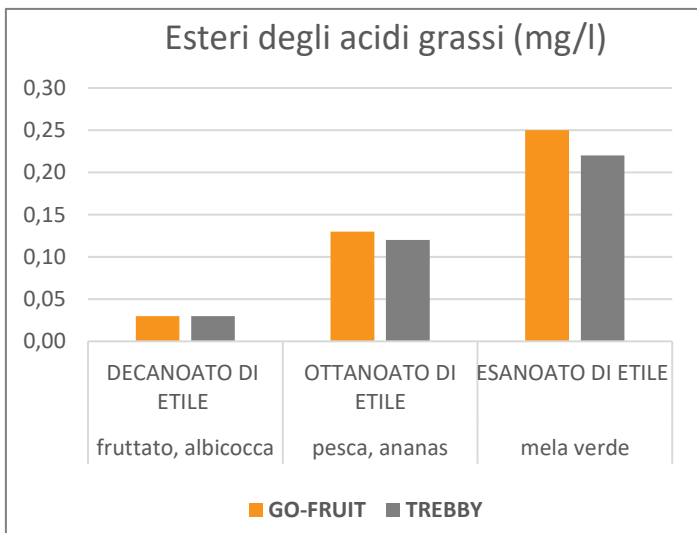
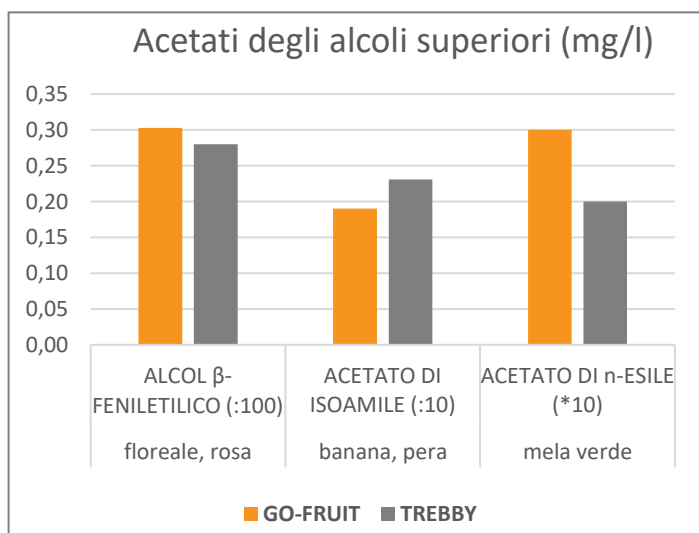
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: neutro.
- Temperatura di fermentazione: >14 °C.
- Potere alcoligeno: fino a 14,5 % v/v.
- Cinetica di fermentazione: breve fase di latenza e decorso regolare.
- Richiesta di nutrienti: medio-alta.
Un'efficace nutrizione promuove la produzione aromatica.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Bassa produzione di acetaldeide e SO₂.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: elevata produzione di note aromatiche fermentative.
- Proprietà gustative: aromi fruttati e freschezza organolettica.
- Tecnologie: fermentazione primaria di bianchi e rosati.
- Vitigni consigliati: Glera, Trebbiano, Garganega e vitigni bianchi neutri.



Produzione aromatica di Fervens Go-Fruit (vino Glera, 2023).

DOSI

20-30 g/hl.

CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.

Sacchi sottovuoto da 10 kg.

CONSERVAZIONE

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

PREPARAZIONE

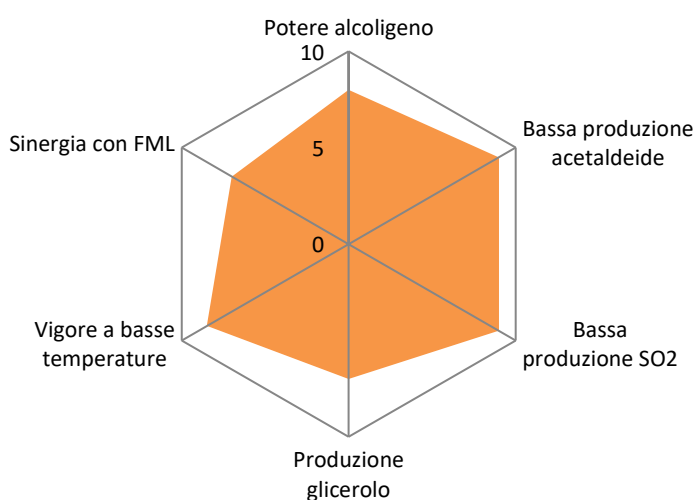
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

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.

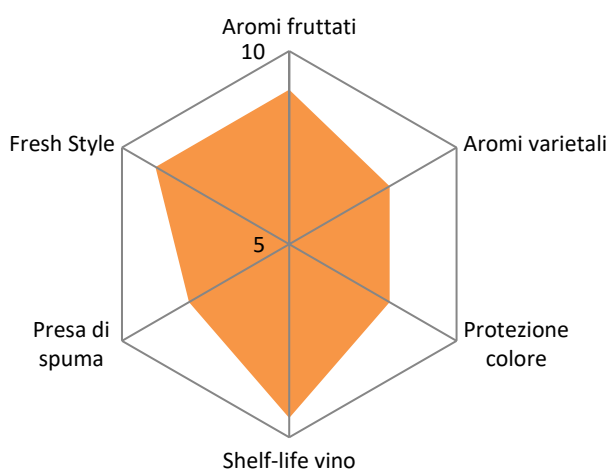
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

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

CARATTERI



EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com