

# Brio

*Vinos espumosos intensos y longevos*

## APLICACIONES

Levadura dedicada a uno de los vinos más solicitados por el mercado: espumosos agradables y fáciles de beber. **Fervens Brio** asegura a los vinos longevidad, intensidad y elegancia.

En tanques presurizados produce aromas afrutados y florales (p.ej. jazmín y glicinas), incluso a partir de vinos base neutros. Potencia la expresión de variedades semiaromáticas y aromáticas como Vermentino, Falanghina, Pecorino, Moscatel.

La efervescencia desarrollada es persistente en la copa y caracterizada, en boca, por una sensación de cremosidad. La maduración sobre lías, aunque breve, acentúa complejidad y finura aromática.

Longevidad y limpieza están garantizados por la baja producción de riboflavina, precursor del defecto de "gusto a luz", y por la limitada producción de acetaldehído y acidez volátil. La combinación con Fructal es ideal para maximizar la producción aromática y mantener bajo control el contenido de riboflavina. Las características aromáticas y fermentativas hacen que sea adecuado también para la segunda fermentación en botella, donde confiere elegantes notas varietales y de corteza de pan.

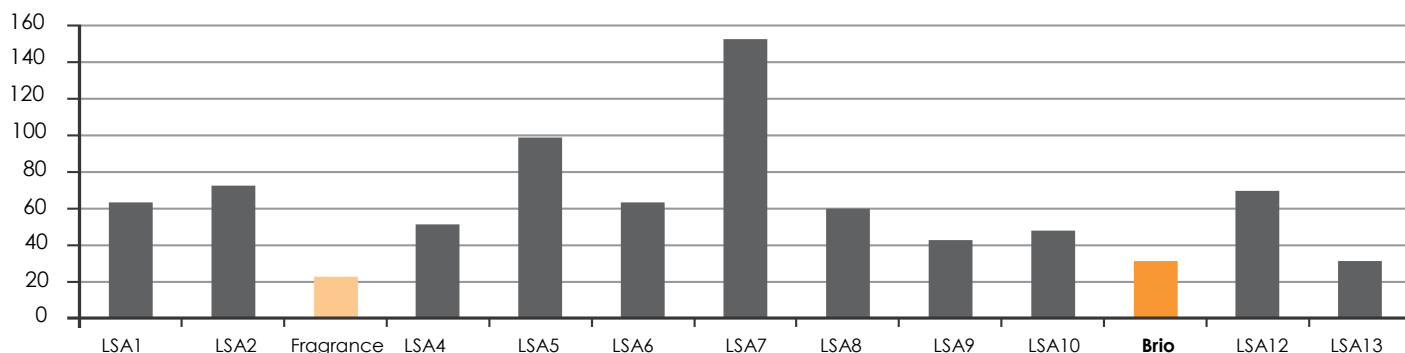
## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

*Saccharomyces cerevisiae ex bayanus*

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T>8 °C.
- Poder alcoholígeno: 16% v/v.
- Cinética de fermentación: arranque de fermentación medio-rápido, consumo de azúcares regular.
- Necesidad de nutrientes: medio-baja.
- Producción de acetaldehído y de acidez volátil particularmente baja.
- Muy baja producción de riboflavina.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: notas florales y afrutadas. Liberación de precursores varietales.
- Propiedades gustativas: intensidad, limpieza y cremosidad en boca.
- Tecnologías: toma de espuma en tanques presurizados y en botella. Previene el defecto de gusto a luz, preservando aromas y color de los vinos embotellados.



Producción de riboflavina (en ppb), durante la fermentación alcohólica, por diferentes levaduras.  
**Fervens Brio se distingue por una baja producción.**

## DOSIS

Toma de espuma en tanques presurizados: 20 - 30 g/hl, con aclimatación adecuada.

Toma de espuma en botella: 10-20 g/hl, con aclimatación adecuada.

Vinificación en blanco y rosado: 20-30 g/hl

Tratamiento de paradas de fermentación: 25-40 g/hl, con protocolo apropiado.

## ENVASES

Envases al vacío de 500 g.

Bolsas al vacío de 10 kg.

## CONSERVACIÓN

Mantener el producto en su envase original sin abrir en lugar fresco y protegido.

## PREPARACIÓN

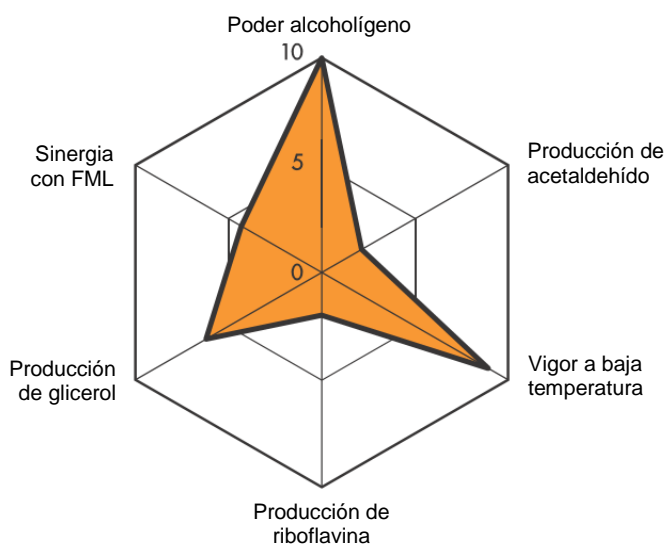
Rehidratar en agua limpia en proporción 1:10, a una temperatura de 37°C. Dejar reposar durante 15 minutos, después agitar 2-3 veces durante 15 minutos, a continuación introducir en el mosto. La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no debe ser mayor de 10 °C.

El uso de wynTube Prepara durante la rehidratación mejora la expresión de la levadura, sobre todo en el caso de segunda fermentación y tratamiento de fermentaciones paradas.

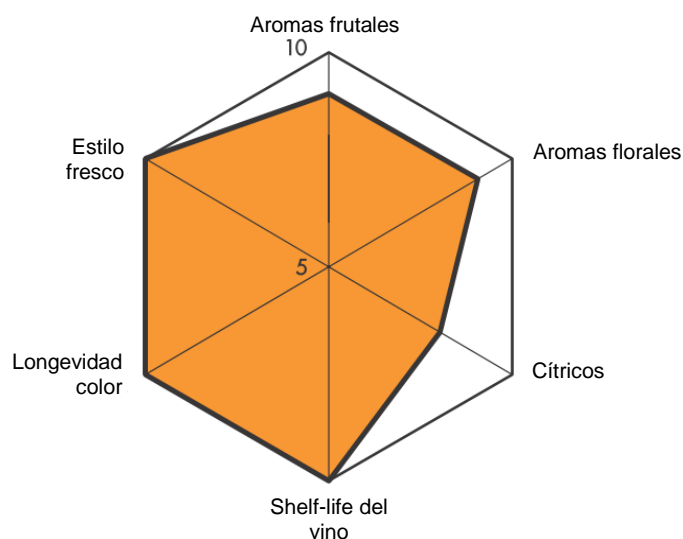
No utilizar sales de amonio en el medio de rehidratación.

Se recomienda no utilizar mosto como medio de rehidratación.

## CARACTERÍSTICAS



## EFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com