

Fervens™ TREBBY

Para vinos blancos frescos y frutales de uvas de variedades neutras

APLICACIONES

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae* indicada principalmente para la fermentación primaria de uvas blancas con débil patrimonio aromático.

Trebbby se distingue por la elevada producción de ésteres y acetatos de fermentación, mayor cuanto más atenta es la nutrición nitrogenada.

Durante la selección de esta levadura se ha prestado especial atención a la seguridad fermentativa, prefiriendo una cepa de buen vigor con tiempos de agotamiento de los azúcares generalmente rápidos.

Trebbby puede ser empleado con éxito también en mostos, blancos o tintos que, a causa de una imperfecta maduración de las uvas, presentan un contenido aromático inferior al esperado.

Para obtener los mejores resultados organolépticos y de longevidad de los vinos, es aconsejable utilizar **Trebbby** asociándolo a una correcta nutrición completa de factores protectivos. De esta forma los aromas y la frescura aportados por la levadura serán preservados de un envejecimiento precoz.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholizante: 14 % v/v.
- Cinética de fermentación: buen arranque de la fermentación y evolución regular.
- Requerimiento de nutrientes: la expresión aromática está favorecida por una correcta nutrición.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: elevada producción de aromas de fermentación.
- Propiedades gustativas: aromas afrutados y buena acidez en boca.
- Tecnologías: fermentación primaria, mostos de maceración carbónica.
- Variedades aconsejadas: Viura, Macabeo y uvas de variedades neutras.

CONSEJOS DE USO

- **Dosis:** vinificación en blanco y rosado: 20-30 g/hl.
- **Preparación:** rehidratar en un volumen de agua 10 veces superior al peso de la levadura a una temperatura de 37°C. Dejar reposar durante 15 minutos, luego agitar 2-3 veces a lo largo de 15 minutos, a continuación incorporar al mosto.
 - La duración total de la rehidratación no debe superar nunca los 45 minutos.
 - La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no debe ser superior a 10°C.
 - Es fundamental que la rehidratación de la levadura se lleve a cabo en un recipiente adecuado.
 - Se desaconseja utilizar el mosto como medio de rehidratación.
 - Se desaconseja el uso de sales amoniacales en el medio de rehidratación.

ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

CONSERVACIÓN

Mantener el producto en su envase íntegro en lugar fresco y protegido.

