

wynTube

wynTube ALERT

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™:

nutrición compleja y control microbiológico

WYNTUBE: LA NUTRICIÓN EN MINITUBES

Hemos aplicado la conocida tecnología miniTubes™ a los integradores para levaduras. Con la gama wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) el objetivo SIN POLVO ...SIN SUCIEDAD...SIN DESPERDICIO ...se ha conseguido también con los activadores de fermentación.

CARACTERÍSTICAS

wynTube Alert es un integrador completo con acción antimicrobiana, gracias a la presencia de derivados de la quitina. Desde el punto de vista nutricional, aporta nitrógeno orgánico, vitaminas y sales minerales. Se puede utilizar en cualquier fase de la fermentación, a partir de la inoculación, y durante la toma de espuma. Con wynTube Alert la cinética fermentativa y la producción aromática, favorecidos por la nutrición, pueden alcanzar la máxima expresión gracias a la acción selectiva de los derivados de la quitina. Estos polisacáridos, naturales y no alergénicos, evitan la multiplicación de las bacterias lácticas y de las levaduras indígenas, especialmente apiculadas y *Brettanomyces*. A las concentraciones de uso indicadas no ejercen ningún tipo de acción sobre *Saccharomyces cerevisiae*. La acción antimicrobiana de wynTube Alert evita fermentaciones malolácticas espontáneas, aumento de acidez volátil, producción de off-flavours y crea las condiciones para obtener los mejores resultados de la levadura inoculada. En el caso de mostos particularmente carentes se recomienda una posterior integración con nitrógeno. Con wynTube Alert se pueden reducir las dosis de SO₂, por tanto al final de la fermentación alcohólica se obtiene una menor concentración de acetaldehído.

APLICACIONES

wynTube Alert se recomienda especialmente para la nutrición de las levaduras cuando se quiere:

- Reducir, retrasar o eliminar el uso de SO₂ en vendimias sanas o medianamente sanas;
- Reducir el uso de SO₂ en las fermentaciones de mostos poco sanos;
- Evitar el arranque de la fermentación maloláctica durante la fermentación alcohólica;
- Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en el pie de cuba y durante la toma de espuma;
- Reducir la concentración de acetaldehído en los vinos acabados;
- Sustituir el uso de lizozima contra las bacterias lácticas;
- Mejorar el rendimiento de la levadura seleccionada a nivel de intensidad aromática y gustativa.

Los derivados de la quitina, presentes en wynTube Alert actúan dañando la pared celular de los microorganismos; es importante asegurar 3-5 días de contacto con la masa.

Al final de la fermentación, o segunda fermentación, los vinos tratados con wynTube Alert resultan más límpidos y más fáciles de filtrar, gracias a la acción clarificante de los derivados de la quitina.

¡ATENCIÓN!

- No utilizar en caso de coinoculación levaduras-bacterias.
- No utilizar en caso de inoculación con non-Saccharomyces.
- La eficacia antimicrobiana disminuye en mostos con turbidez elevada. En estos casos se recomienda utilizar dosis más altas.
- Con el trasiego se eliminan los derivados de la quitina, junto con las células muertas, y el vino ya no estará protegido de posibles contaminaciones posteriores.
- Para permitir el arranque de la FML en masas tratadas con wynTube Alert, en primer lugar es necesario efectuar un trasiego y luego inocular las bacterias seleccionadas.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

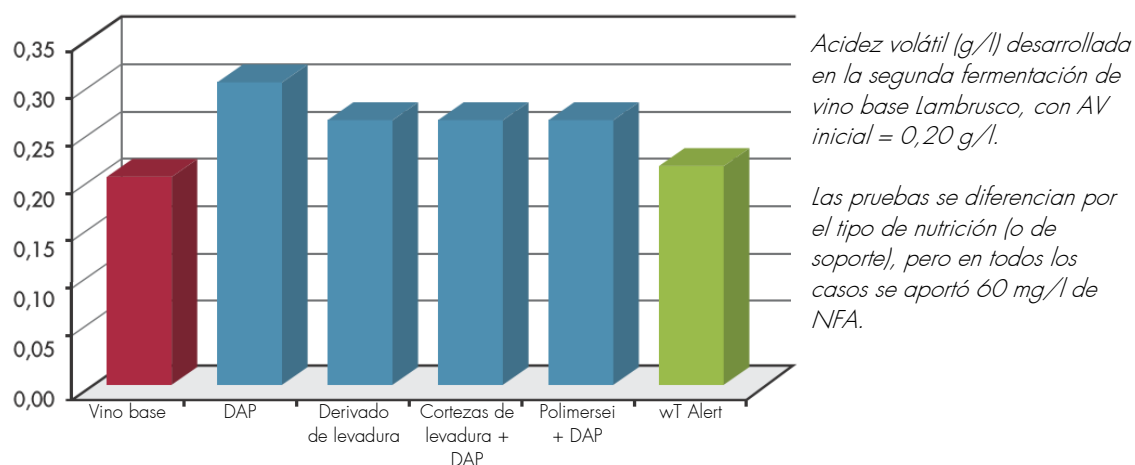
Mostos de uvas sanas: 25-40 g/hl. Mostos de uvas poco sanas: 40-50 g/hl o más.

Toma de espuma: 25-35 g/hl. 10 g/hl de wynTube Alert aportan 6 mg/l de NFA.

Dispersar wynTube Alert en un poco de agua y añadir a la masa a tratar, homogeneizando con cuidado. Añadir al mosto o al pie de cuba o al vino base, durante la inoculación de las levaduras.

ENVASES

Envases de 2 kg y bolsas de 10 kg.



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