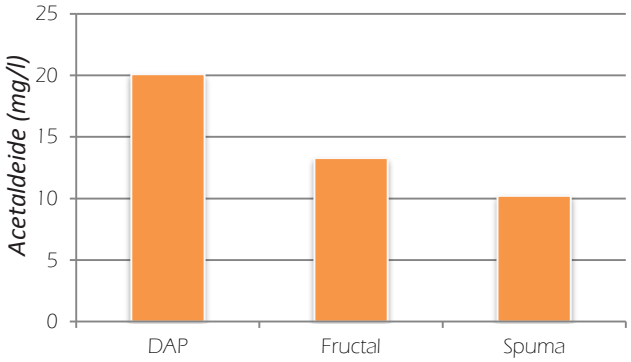
Dal Cin News

NUTRIZIONE IN RIFERMENTAZIONE: WYNTUBE SPUMA PER LA LONGEVITÀ DI AROMI E COLORE

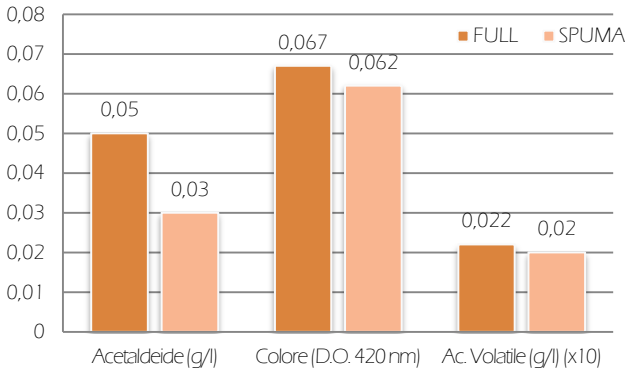
La corretta nutrizione in presa di spuma non è fondamentale solo per garantire il rapido raggiungimento della sovrappressione desiderata.
Al contrario! Il ruolo di wynTube Spuma continua dopo la rifermentazione e si ripercuote positivamente sulla qualità e la longevità degli aromi e del colore anche nel medio-lungo periodo.

I VANTAGGI NEL BREVE PERIODO

- Esaurire velocemente gli zuccheri;
- Favorire la produzione aromatica;
- Ridurre la formazione di ac. volatile;
- Ridurre la formazione di acetaldeide.



Produzione di acetaldeide con DAP, wynTube Fructal e wynTube Spuma (30 g/hl) in vino base Glera. Inoculo con Fervens Pro6.



Spumante Pignoletto. Nutrizione in presa di spuma con wynTube Full e wynTube Spuma (30 g/hl).

I VANTAGGI NEL MEDIO-LUNGO PERIODO

Il glutatione ridotto e i peptidi riducenti permettono di:

- Preservare il colore;
- Preservare gli aromi;
- Prolungare la freschezza al naso e in bocca;
- Aumentare la shelf-life del vino.

Note di degustazione a 6 mesi da una rifermentazione in autoclave di Pignoletto

	wynTube FULL	wynTube SPUMA
Profumo	Fruttato, più largo e più semplice di Spuma Commento dell'enologo: **molto tipico**	Complesso, fresco, pulito, elegante, preferito a Full Commento dell'enologo: **molto elegante**
Gusto	Buono ma un po' più spigoloso di Spuma	Pieno, armonico

A questi link trovi tanti approfondimenti e suggerimenti sulla presa di spuma:
Preparare il vino base
Preparare il pied de cuve
Gestire la rifermentazione
Preparare alla bottiglia
wynTube Spuma