



**FERVENS**

# Brio

*Vini spumanti intensi e longevi*

## APPLICAZIONI

Lievito dedicato ai vini tra i più richiesti dal mercato: spumanti di piacevole bevibilità. **Fervens Brio** garantisce longevità, intensità ed eleganza ai vini.

In autoclave produce aromi fruttati e floreali (p.e. gelsomino e glicine), anche partendo da vini base neutri. Potenzia l'espressione di varietà semi aromatiche e aromatiche quali Prosecco, Falanghina, Vermentino, Pecorino, Moscato.

L'effervescenza sviluppata è persistente nel bicchiere e caratterizzata, in bocca, da una sensazione di cremosità. L'affinamento, anche breve, su feccia esalta la complessità e la finezza aromatica.

Longevità e pulizia sono garantiti dalla bassa produzione di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce", e dalla limitata produzione di acetaldeide e di acidità volatile. L'abbinamento con wynTube Fructal è ideale per massimizzare la produzione aromatica e tenere sotto controllo il contenuto di riboflavina. Le caratteristiche aromatiche e fermentative lo rendono adatto anche alla rifermentazione in bottiglia, dove conferisce eleganti note varietali e di crosta di pane.

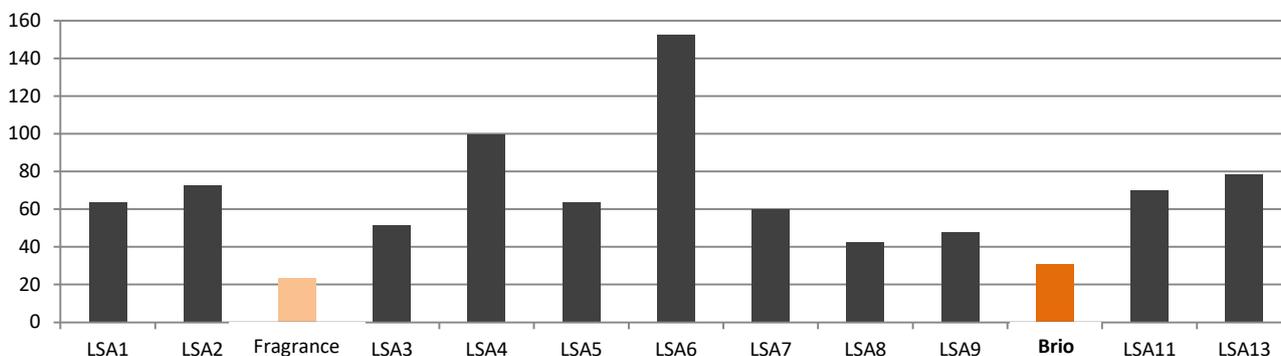
## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

*Saccharomyces cerevisiae ex bayanus.*

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione:  $T > 8$  °C.
- Potere alcoligeno: 16% v/v.
- Cinetica di fermentazione: avvio di fermentazione medio-rapido, consumo degli zuccheri regolare.
- Richiesta di nutrienti: medio-bassa.
- Produzione di acetaldeide e di acidità volatile particolarmente bassa.
- Bassissima produzione di riboflavina.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: note floreali e fruttate. Liberazione di precursori varietali.
- Proprietà gustative: intensità, pulizia e cremosità in bocca.
- Tecnologie: presa di spuma in autoclave e in bottiglia. Previene il difetto del gusto di luce, preservando aromi e colore dei vini imbottigliati.



*Produzione di riboflavina (in ppb), durante la fermentazione alcolica, da parte di lieviti diversi.  
**Fervens Brio** si distingue per la bassa produzione.*

## DOSI

Presa di spuma in autoclave 20–30 g/hl, con apposita acclimatazione.

Presa di spuma in bottiglia: 10–20 g/hl, con apposita acclimatazione.

Vinificazione in bianco e rosato: 20–30 g/hl.

Cura degli arresti di fermentazione: 25–40 g/hl, con apposito protocollo.

## CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.

Sacchi sottovuoto da 10 kg.

## CONSERVAZIONE

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

## PREPARAZIONE

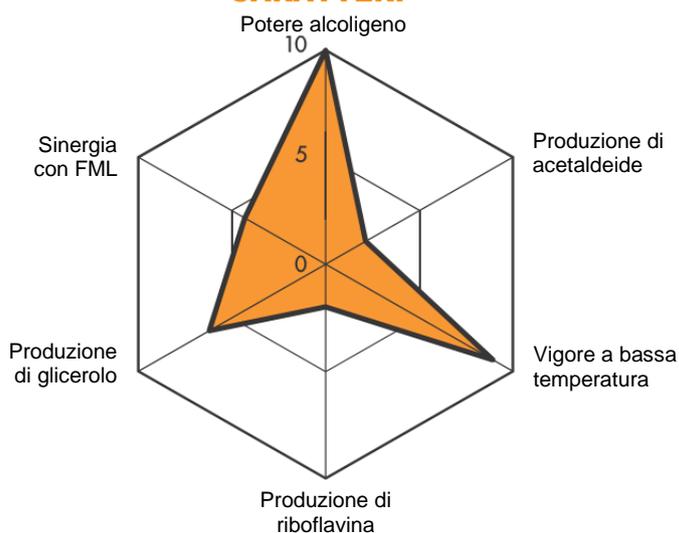
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto. La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti. La differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10 °C.

L'impiego di wynTube Prepara in reidratazione migliora l'espressione del lievito, specie in caso di rifermentazioni e cura degli arresti.

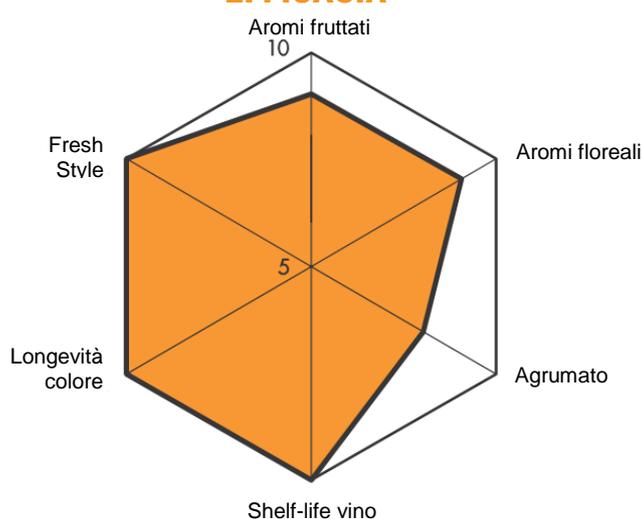
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

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](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)