



**FERVENS**

# Fragrance

*Per vini bianchi e rosati "fresh-style"*

## APPLICAZIONI

**Fragrance** è dedicato alla vinificazione dei vini bianchi e rosati per ottenere la piena espressione aromatica fermentativa. L'attitudine a fermentare a basse temperature permette di ottenere aromi che spaziano dai frutti tropicali (fino a 15°C) alle note agrumate (fino a 20°C).

**Fragrance** è particolarmente apprezzato per il veloce avvio di fermentazione e la rapidità della cinetica, che uniti al fattore killer impediscono la proliferazione di microflora inquinante.

Il potere alcoligeno è elevato e la produzione di acidità volatile contenuta.

Infine **Fragrance** è indispensabile per aumentare la longevità dei vini in bottiglia, infatti si distingue per una bassissima produzione di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce". L'abbinamento con wynTube Fructal è ideale per massimizzare la produzione aromatica e tenere sotto controllo il contenuto di riboflavina.

**Fragrance** esprime una buona attività di liberazione dei precursori aromatici, è quindi adatto alla vinificazione di uve con corredo aromatico varietale.

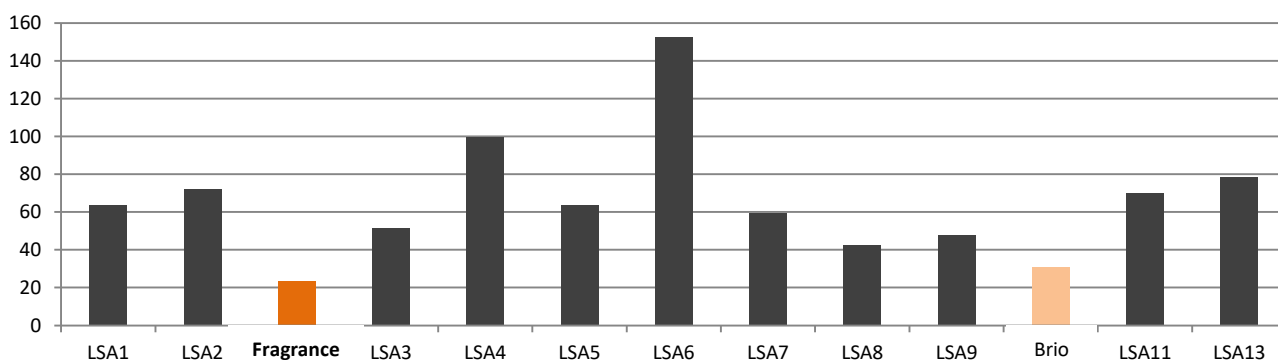
## PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

*Saccharomyces cerevisiae.*

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione:  $T > 12$  °C.
- Potere alcoligeno: 14% v/v.
- Cinetica di fermentazione: buon avvio e rapido esaurimento degli zuccheri.
- Richiesta di nutrienti: elevata per meglio esprimere la produzione aromatica (APA > 200 mg/l all'inoculo).
- Bassa produzione di acetaldeide e di acidità volatile.
- Bassissima produzione di riboflavina.

## PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: elevata produzione di note tropicali e agrumate. Liberazione di precursori varietali.
- Proprietà gustative: freschezza e pulizia in bocca.
- Tecnologie: fermentazione primaria di mosti bianchi e rosati. 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 Fragrance** si distingue per la bassa produzione.*

## DOSI

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

## CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.

Sacchi sottovuoto da 10 kg.

## CONSERVAZIONE

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

## PREPARAZIONE

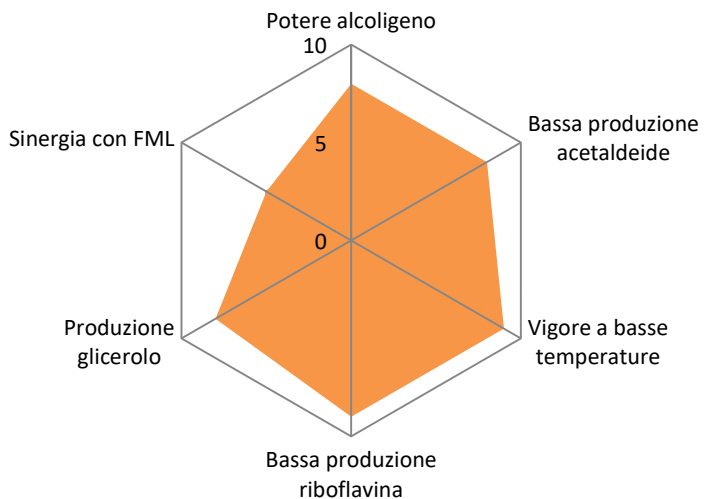
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

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.

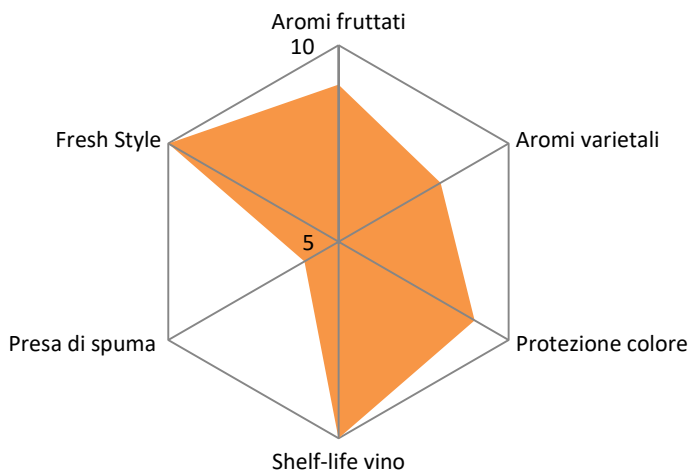
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

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)