



FERVENS

Spring

Freschezza, pulizia, longevità

APPLICAZIONI

Un lievito moderno che si distingue per la bassissima produzione di acetaldeide, H₂S e SO₂.

Grazie al processo di ibridazione **Spring**, tra i lieviti in commercio, è tra i più bassi produttori di acetaldeide, una caratteristica molto ricercata per i vini bianchi, rosati e le basi spumante.

La bassa acetaldeide e la trascurabile produzione di SO₂ rendono Spring il lievito più adatto anche nelle vinificazioni con ridotti o zero solfiti.

La bassissima produzione di composti solforati si traduce in vini aromaticamente puliti anche partendo da varietà soggette a fenomeni di riduzione.

Spring ha un'ottima cinetica fermentativa in un ampio range di temperature e la breve fase di latenza gli permette di prendere rapidamente il sopravvento sulla microflora inquinante.

I vini bianchi e rosati ottenuti con Spring sono caratterizzati da profumi estremamente freschi, puliti e con predominanza delle note terpeniche varietali. Ottimi risultati si ottengono nella vinificazione di vini rossi giovani.

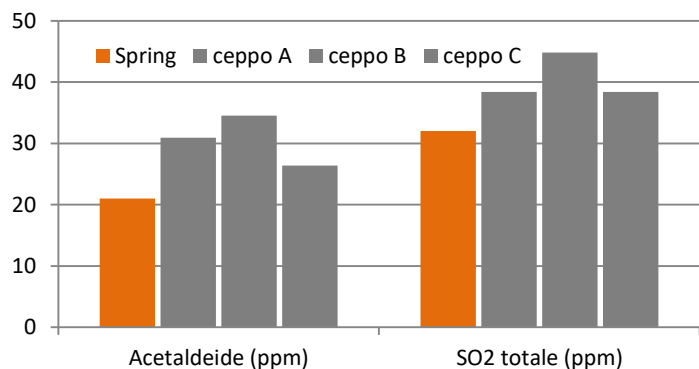
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Temperatura di fermentazione: 13 °C - 28 °C.
- Potere alcoligeno: fino a 15 % v/v.
- Cinetica di fermentazione: breve fase di latenza e decorso di fermentazione regolare.
- Richiesta di nutrienti: bassa. Con una buona nutrizione la produzione aromatica aumenta.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Bassissima produzione di acetaldeide, SO₂ e composti solforati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: estrema pulizia e dominanza delle note varietali.
- Proprietà gustative: buon equilibrio morbidezza e freschezza organolettica.
- Tecnologie: vini bianchi e rosati, vini rossi giovani, basi spumante, vini dolci tipo Moscato.
- Vitigni consigliati: Glera, Pinot grigio, Chardonnay, Moscato, Pinot nero, Shiraz, varietà della Valpolicella.



Acetaldeide e SO₂ a fine FA di Pinot grigio (Friuli).
SO₂ iniziale=35 ppm.

DOSI

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

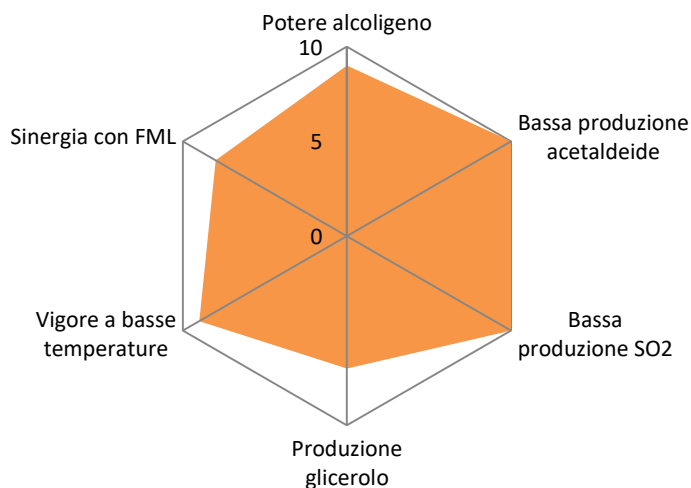
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

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.

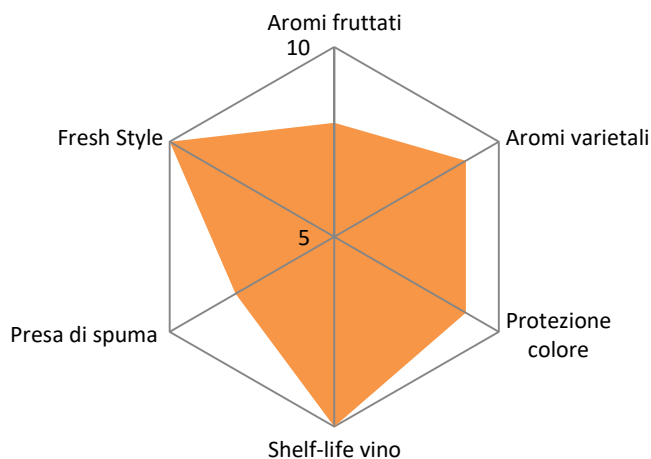
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

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 - info@dalcin.com