

wynTube

wynTube Fructal

*Wine Yeast Nutrient in miniTubes™:
integratore organico per aromi al TOP*

APPLICAZIONI

wynTube Fructal è il nuovo integratore dedicato alle vinificazioni nelle quali si ricerchi la massima espressione fruttata da parte dei lieviti.

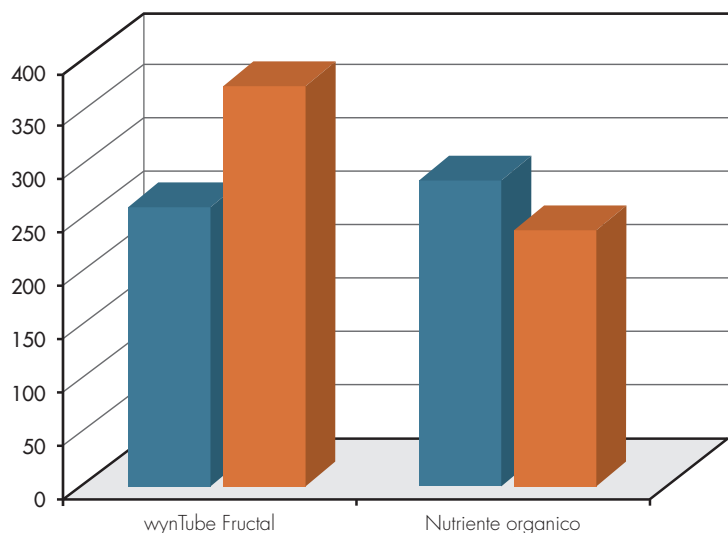
wynTube Fructal apporta esclusivamente azoto complesso e la composizione è particolarmente ricca in aminoacidi che favoriscono la produzione di note fruttate e tropicali. L'abbinamento con ceppi di lievito quali Fervens Trebby e Fervens Fragrance, Lalvin 4600, Lalvin 71B e Lalvin RBS dà risultati aromaticamente complessi e interessanti. È ridotta la presenza di riboflavina (precursore del "gusto di luce") e degli aminoacidi di difficile assimilazione, o che incrementano la produzione di composti indesiderati (es: prolina, metionina, arginina).

Anche quando non vi sia una reale necessità di azoto da parte del lievito, wynTube Fructal con il suo contenuto aminoacidico equilibrato esalta la qualità organolettica globale del vino ed è responsabile della sensazione "tattile" di pienezza al gusto.

La contemporanea presenza di vitamine, steroli e acidi grassi insaturi garantisce al lievito un'ottimale cinetica fermentativa anche a gradazioni alcoliche piuttosto elevate. Grazie all'azoto organico, wynTube Fructal dà ottimi risultati anche impiegato a 1/3 della FA, in abbinamento con un arieggiamento del mosto-vino.

wynTube Fructal, come tutti i nutrienti esclusivamente a base di azoto organico, apporta limitate quantità di APA, quindi in caso di mosti particolarmente carenti è consigliabile una ulteriore integrazione, p.e. con Poliattivante F o con wynTube Alert se si vuole anche controllare la microflora indigena.





Produzione di alcoli superiori e β-feniletanolo.

wynTube Fructal (30 g/hl) stimola la sintesi di β-feniletanolo (rosa) rispetto alla sintesi degli altri alcoli superiori (sentori erbacei).

Trebbiano

■ Alcoli superiori totali (mg/l)
 ■ β-feniletanolo x10 (mg/l)

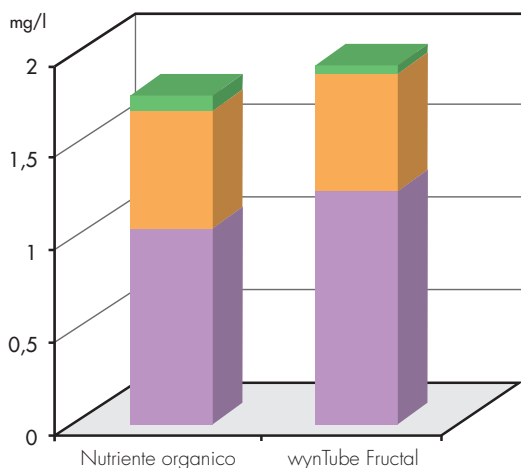
DOSI E MODO DI IMPIEGO

In fermentazione e rifermentazione 15-40 g/hl.

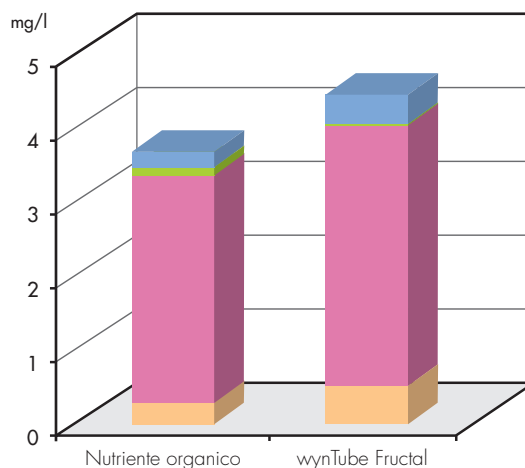
Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg, sacchi da 10 kg.



■ Ottanoato di etile (ananas) ■ Esanoato di etile (mela)
 ■ Decanoato di etile (albicocca)



■ Acetato di β-feniletile ■ Acetato di isoamile
 ■ Acetato di n-esile ■ Acetato di n-butile

Produzione di esteri etilici e acetati (fruttato semplice e frutta tropicale). wynTube Fructal (30 g/hl) stimola la sintesi di entrambe le famiglie aromatiche. (Trebbiano)



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