



FERVENS

Pro6

Per Prosecco e vini frizzanti

APPLICAZIONI

Pro6 è un lievito isolato in Champagne; durante le sperimentazioni condotte in Italia, in particolare su Prosecco, ha espresso caratteristiche fermentative ed organolettiche per cui Dal Cin lo ha scelto per offrire al mercato un lievito dedicato alla vinificazione di questo importante vitigno.

Nel mosto **Pro6** non ha problemi di prevalenza in quanto è dotato di fattore killer ed è decisamente un ceppo dominante. Nel vino base il profilo fermentativo di **Pro6** è caratterizzato da un graduale avvio e decorso regolare con chiusure nette; in genere l'andamento fermentativo di questo lievito non è mai stentato.

Pro6 fermenta bene in un range di temperatura piuttosto ampio e questo contribuisce ad ottenere risultati organolettici di grande soddisfazione: in genere i vini finiti presentano note marcate di frutta e fiori ed una complessiva pulizia sia aromatica che gustativa.

Si impiega con successo in presa di spuma di Prosecco e di vini frizzanti e spumanti di qualità ma si ottengono buoni risultati anche in prima fermentazione, quando si voglia privilegiare, accanto ai caratteri varietali, la freschezza del prodotto.

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae ex bayanus.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: $T > 10$ °C.
- Potere alcoligeno: 15% v/v.
- Cinetica di fermentazione: avvio di fermentazione graduale e decorso regolare con chiusure decise.
- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi azoto.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: buon equilibrio tra produzione di aromi fermentativi (esteri) e valorizzazione dei caratteri varietali.
- Proprietà gustative: caratteri di pulizia e freschezza al gusto.
- Tecnologie: fermentazione primaria, presa di spuma. Conferisce al vino un perlage fine e persistente.
- Vitigni consigliati: Prosecco, Cortese, Pinot bianco e grigio, Pignoletto, Riesling, Catarratto, malvasie.

DOSI

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

Presa di spuma: 20-40 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

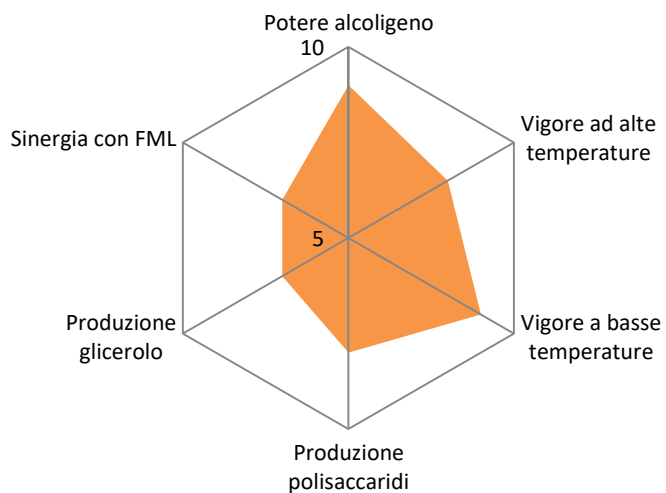
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

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, specie in caso di rifermentazione e cura degli arresti.

Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.

CARATTERI



EFFICACIA

