

# GN

## *Para exaltar los aromas varietales*

### **APLICACIONES**

GN es una cepa seleccionada por su capacidad de "liberar" aromas primarios aun enlazados (por ejemplo terpénidos y norisoprenoides), permitiendo obtener un incremento de olores caracterizantes de algunos viñedos.

Tal exaltación de las características varietales se expresa a través de una desprendida persistencia de las sensaciones retro-gustativas, obteniendo vinos con un buen equilibrio tras olfato y gusto. Es adecuada para vinos blancos, rosados y tintos aunque jóvenes, donde se busca una fuerte exaltación aromática varietal como: Moscato (olor de rosa), Traminer aromático (olor de rosa y tilo), Riesling renano (flores blancas, melocotón, albaricoque), Verdejo (manzana y glicinas), Malvasia, Trepát (notas de violeta), etc.

GN esta dotada de factor Killer, característica que le permite tomar fácilmente ventaja sobre la flora indígena contaminante. Se caracteriza además por la tolerancia particularmente elevada al anhídrido sulfuroso, en condiciones difíciles, por eso está en capacidad de activar la fermentación mas rápidamente respecto a otras cepas.

### **PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS**

#### *Saccharomyces cerevisiae.*

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación:  $T > 14\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Poder alcoholígeno: 14 % v/v.
- Cinética de fermentación: buen arranque de la fermentación incluso con elevados contenidos de anhídrido sulfuroso.
- Requerimiento de nutrientes: no necesita dosis de nitrógeno importantes.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

### **PROPIEDADES ENOLÓGICAS**

- Características aromáticas: acentúa la expresión de las características varietales.
- Propiedades gustativas: aromas intensos y persistentes, buen equilibrio entre gusto y olfato.
- Tecnologías: fermentación primaria, toma de espuma fermentación de mostos desulfurados, mostos de maceración carbónica.
- Variedades aconsejadas: Moscato, Traminer aromático, Riesling renano, Verdejo, Malvasie, Trepát, etc.

## DOSIS

Vinificación en tinto, blanco y rosado: 20-30 g/hl.  
Toma de espuma: de 20 a 40 g/hl.

## ENVASES

Paquetes envasados al vacío de 500 g.  
Sacos envasados al vacío de 10 kg.

## CONSERVACIÓN

Mantener el producto en su envase sellado en un lugar fresco.

## PREPARACIÓN

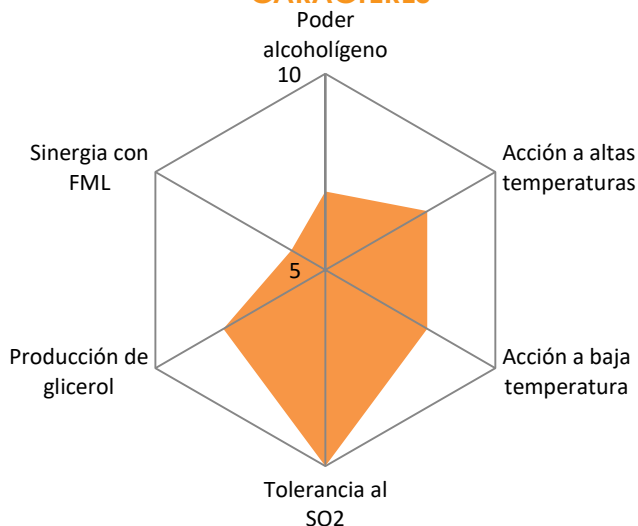
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no tiene que ser superior a los 10 °C.

El uso de wynTube Prepara durante la rehidratación mejora la expresión de la levadura, sobre todo en el caso de segunda fermentación.

No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

Es aconsejable el uso del mosto como medio para rehidratación.

### CARÁCTERES



### EFICACIA

