

MS-08

Vinos tintos estructurados

APLICACIONES

Levadura seleccionada para obtener vinos tintos de buena estructura. En particular **MS-08** posee una elevada resistencia al grado alcohólico (15,5% v/v), se adapta a las diversas condiciones de fermentación, por ejemplo a las altas temperaturas, y tienen una buena expresión varietal.

En función de las condiciones de fermentación muestra una ligera degradación del ácido málico, esta característica podría favorecer, allí donde se desee, un arranque más rápido de la fermentación maloláctica.

En boca los vinos obtenidos con **MS-08** presentan una buena suavidad que va acompañada de una general complejidad aromática.

MS-08 es indicado para la vinificación de uvas Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha, Tempranillo, ecc y en general para obtener vinos tintos de buena longevidad.

Para obtener los mejores resultados tanto fermentativos como cualitativos, se recomienda una buena nutrición nitrogenada desde el inicio de la vinificación.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae.

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholizante: 15,5 % v/v.
- Cinética de fermentación: buen arranque de la fermentación y evolución regular.
- Requerimiento de nutrientes: se recomienda una buena nutrición nitrogenada en el caso de elevado grado alcohólico.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: general complejidad aromática.
- Propiedades gustativas: vinos estructurados y buena suavidad.
- Tecnologías: fermentación primaria de uvas tintos también en el caso de larga maceración.
- Variedades aconsejadas: Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha, Tempranillo, ecc.

DOSIS

Vinificación en tinto y rosado: 20 - 30 g/hl.

ENVASES

Paquetes envasados al vacío de 500 g.

CONSERVACIÓN

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

PREPARACIÓN

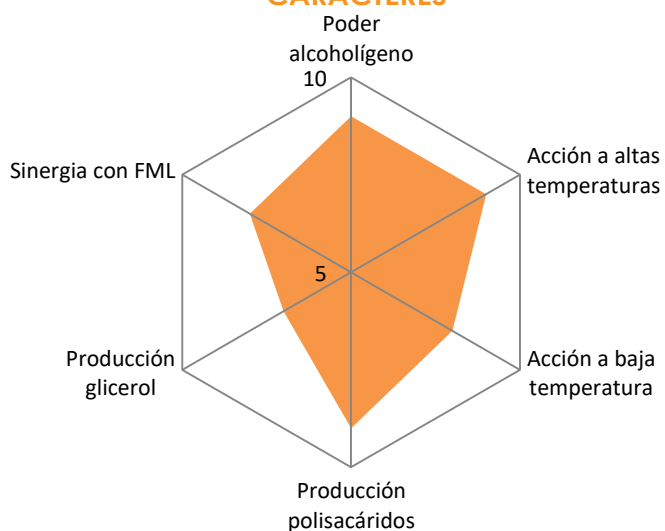
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

El uso de wynTube Prepara durante la rehidratación mejora la expresión de la levadura.

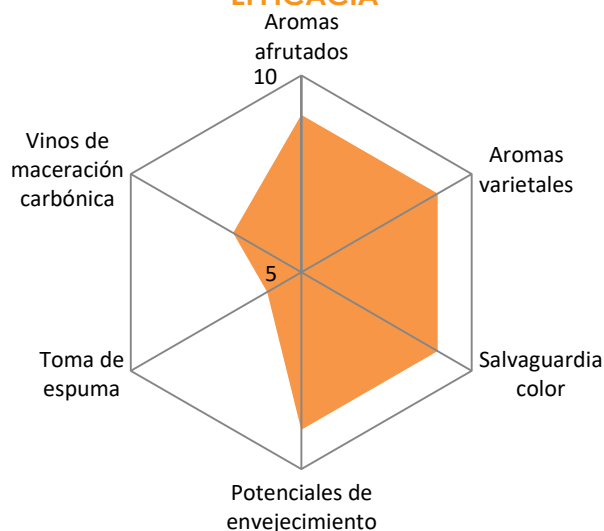
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

Es aconsejable el uso del mosto como medio para rehidratación.

CARÁCTERES



EFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com