

# Pro6

## *Para vinos espumosos frescos y afrutados*

### **APLICACIONES**

Pro6 es una levadura aislada en Champagne; durante las experimentaciones llevadas a cabo en Italia, en particular con Prosecco, ha expresado características fermentativas y organolépticas por las cuales Dal Cin la ha elegido para ofrecer al mercado una levadura dedicada a la vinificación de esta importante variedad.

En el mosto Pro6 no tiene problemas de prevalencia ya que está dotada de factor killer y es claramente una cepa dominante.

En el vino base el perfil fermentativo de Pro6 está caracterizado por un arranque gradual y una evolución regular con finales seguros; en general la marcha fermentativa de esta levadura no es nunca lenta.

Pro6 fermenta bien en un intervalo de temperaturas bastante amplio y esto contribuye a obtener resultados organolépticos muy satisfactorios: en general los vinos acabados presentan unas notas marcadas de fruta y flores y una limpieza general tanto aromática como gustativa.

Se emplea con muy buenos resultados en la toma de espuma de vinos de aguja y espumosos de calidad pero se obtienen también buenos resultados en la primera fermentación, cuando se quiere privilegiar, junto a las características varietales, la frescura del producto.

### **PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS**

#### *Saccharomyces cerevisiae ex bayanus*

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación:  $T > 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Poder alcoholizante: 15% v/v.
- Cinética de fermentación: arranque de la fermentación gradual y evolución regular con finales seguros.
- Necesidad de nutrientes: no necesita dosis de nitrógeno importantes.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

### **PROPIEDADES ENOLÓGICAS**

- Características aromáticas: buen equilibrio entre producción de aromas fermentativos (ésteres) y valorización de las características varietales.
- Propiedades gustativas: características de limpieza y frescura en boca.
- Tecnologías: fermentación primaria, toma de espuma. Confiere al vino un "perlage" fino y persistente.
- Variedades aconsejadas: las autorizadas y empleadas para el Cava, las de los V.E.C.P.R.D.; los charmats, así como las de los vinos de aguja, además de cualquier otra variedad destinada a vinos aptos para segundas fermentaciones.

## DOSIS

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

Toma de espuma: 20-40 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

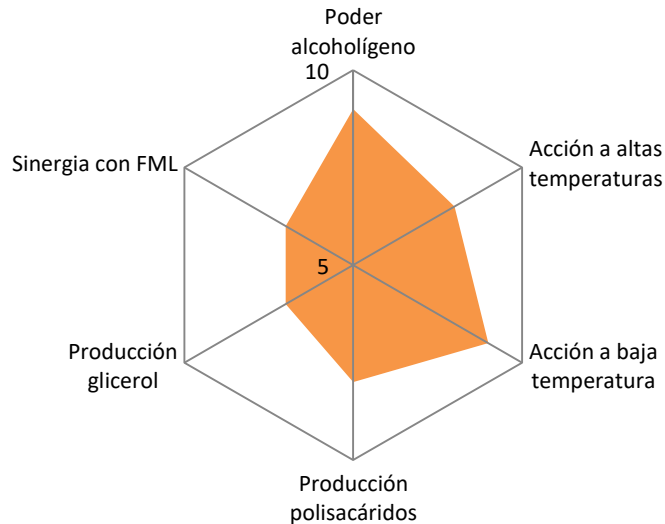
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

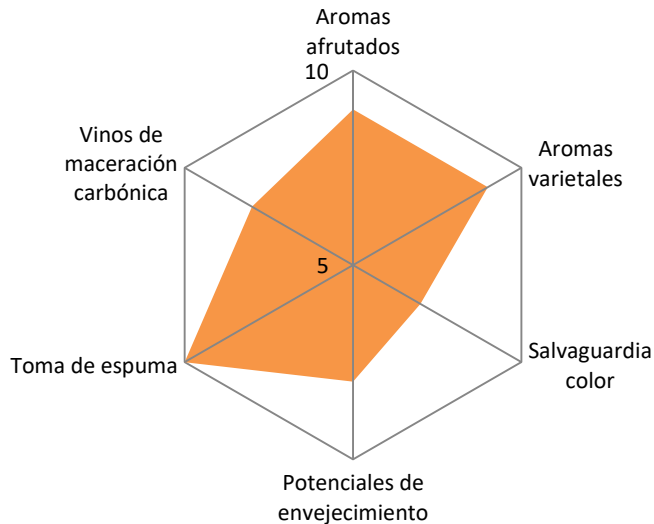
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

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