


FERVENS

Spring

Frescura, limpieza, longevidad

APLICACIÓN

Una levadura moderna que destaca por la producción mínima de acetaldehído, H₂S y SO₂.

Gracias al proceso de hibridación Spring, entre las levaduras comerciales, es una de las que reduce al mínimo la producción de acetaldehído, una característica muy perseguida en vinos blancos, rosados y bases espumosas.

El bajo acetaldehído y la insignificante producción de SO₂ hacen de Spring la levadura que mejor se adapta incluso en la elaboración de vinos con protocolos de sulfitos reducidos o nulos.

La producción mínima de compuestos azufrados va a significar que los vinos obtenidos serán aromáticamente limpios aunque provengan de variedades sujetas a fenómenos de reducción.

Spring tiene una excelente cinética fermentativa, en una amplia gama de temperaturas, y la fase de latencia corta le permite implantarse rápidamente sobre la microflora contaminante.

Los vinos blancos y rosados obtenidos con Spring se caracterizan por aromas extremadamente frescos y limpios, con predominio de las notas terpénicas varietales. Se obtienen excelentes resultados en la vinificación de vinos tintos jóvenes.

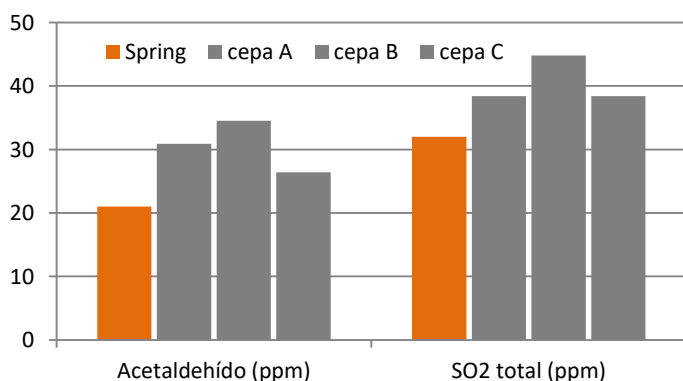
PROPIEDADES MACROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae.

- Factor kiler: presente.
- Temperatura de fermentación: 13 °C - 28 °C.
- Poder alcoholígeno: hasta un 15 % v/v.
- Cinética de fermentación: fase de latencia corta y desarrollo de fermentación regular.
- Demanda de nutrientes: baja. Con una buena nutrición aumenta la producción aromática.
- Baja producción de acidez volátil.
- Producción mínima de acetaldehído, SO₂ y compuestos azufrados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: limpieza extrema y dominio de las notas varietales.
- Propiedades gustativas: buen equilibrio entre acidez y frescura organoléptica.
- Tecnologías: vinos blancos y rosados, vinos tintos jóvenes, bases espumosas, vinos dulces tipo Moscato.
- Variedades de uva recomendadas: Glera, Pinot grigio, Chardonnay, Moscato, Pinot Noir, Shiraz, variedad Valpolicella.



Acetaldehído y SO₂ al final de la FA de Pinot Grigio (Friuli).
SO₂ inicial = 35 ppm.

DOSIS

20-30 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

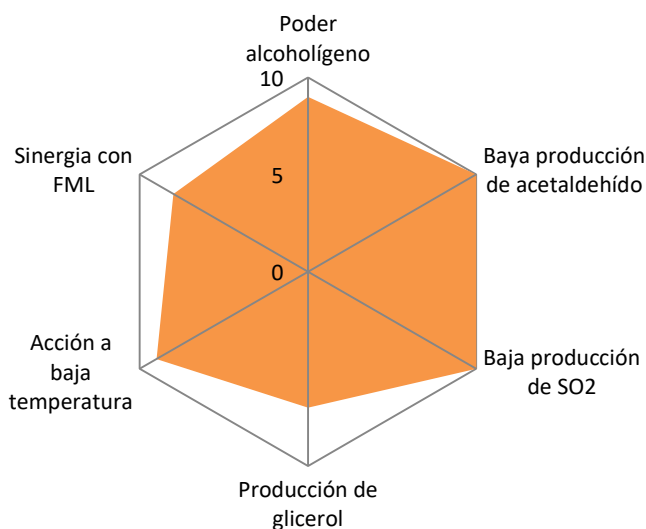
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

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

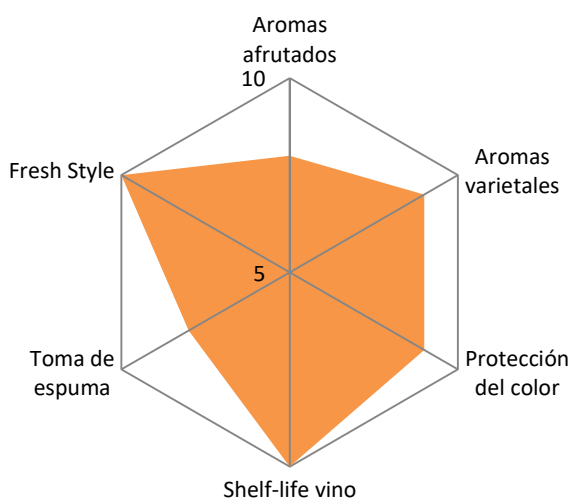
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

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