

# Twenty

*Calidad y seguridad para todo tipo de vinos*

## APLICACIÓN

*Saccharomyces cerevisiae* adecuada para la fermentación tanto en blanco como en tinto. Se distingue por la cinética fermentativa regular adaptable a diferentes situaciones de temperatura y nutrición. En la mayor parte de las condiciones de fermentación, se ha demostrado una baja producción de compuestos de acetaldehído y sulfuroso. Desde un punto de vista aromático garantiza la tipicidad y el respeto varietal, sin embargo, cuando se combina con nutrientes exclusivamente orgánicos como wynTube Fructal, enriquece el vino con aromas afrutados fermentativos. Los vinos obtenidos son agradables de beber gracias a la limpieza organoléptica.

Twenty representa la combinación ideal de seguridad tecnológica y buena calidad y resultado organoléptico.

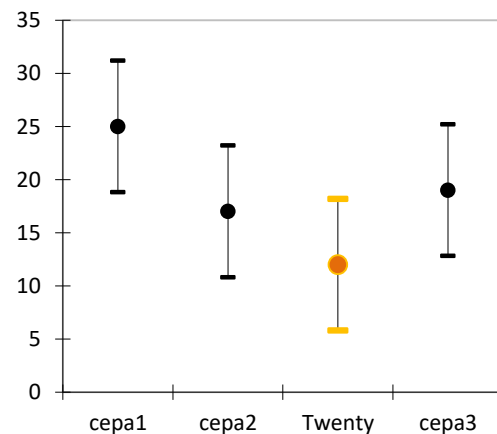
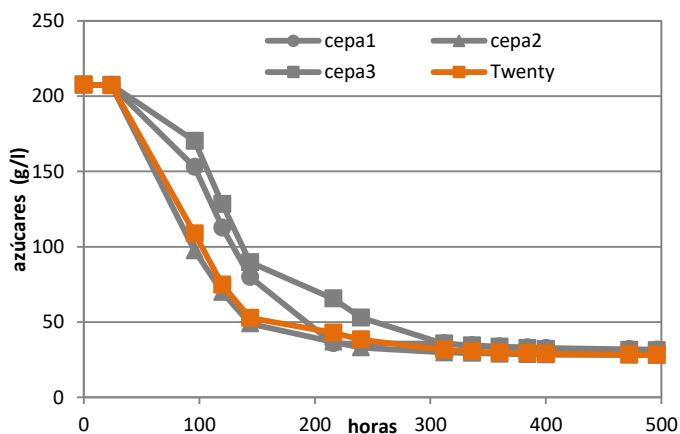
## PROPIEDADES MACROBIOLÓGICAS

*Saccharomyces cerevisiae*.

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación:  $T > 14\text{ °C}$ .
- Poder alcoholígeno: 14,5%v/v.
- Cinética de fermentación: rápida y regular, con una fase de latencia corta.
- Demanda de nutrientes: no requiere dosis importantes de nitrógeno.
- Baja producción de acidez volátil y compuestos azufrados.
- Producción de acetaldehído: muy baja.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: produce aromas de fermentación.
- Propiedades gustativas: fresca y plenitud, gracias también a la producción de glicerina.
- Tecnologías: vinos blancos, rosados y tintos jóvenes.



*Cinética fermentativa y apreciación organoléptica Pinot grigio.  
En cata Fervens Twenty se prefirió por la limpieza aromática.*

## DOSIS

Vino blancos, tintos y rosados: 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

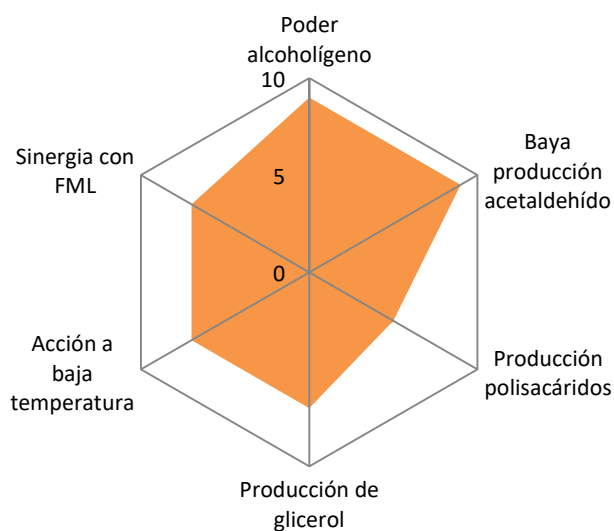
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

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

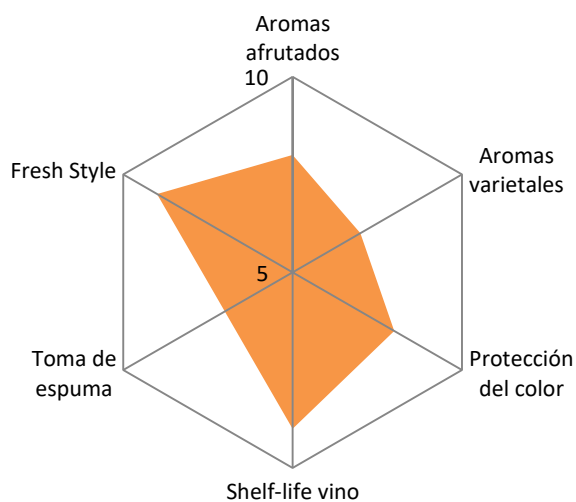
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

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