

Berry

Vinos rosados y tintos jóvenes

APLICACIONES

Cepa de *S. cerevisiae* especialmente adecuada para obtener vinos rosados, vinos tintos jóvenes y de envejecimiento medio.

La expresión aromática de esta levadura es predominantemente fermentativa y está favorecida por una cinética no tumultuosa, por ello los mejores resultados se obtienen con el control de las temperaturas sobre todo en las fases iniciales de la fermentación.

La parcial cesión de polisacáridos durante la fermentación alcohólica y el irrelevante efecto absorbente de la pared celular, contribuyen a la buena calidad del color de los vinos tintos obtenidos con **Berry**.

Esta levadura es indicada también para los vinos "nuevos", en los que resalta las notas frutales manteniendo la frescura tanto en nariz como en boca.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae.

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: $T > 14$ °C.
- Poder alcoholígeno: 14,5% v/v.
- Cinética de fermentación: regular arranque y evolución de la fermentación.
- Necesidad de nutrientes: la expresión aromática está favorecida por una correcta nutrición.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: notas frutales y fresca tanto en nariz como en boca.
- Propiedades gustativas: buen equilibrio entre acidez y plenitud.
- Tecnologías: fermentación primaria de uvas tintos, mostos de maceración carbónica.
- Variedades aconsejadas: Tempranillo, Trepát, Pinot nero, etc.

DOSIS

Vinificación en los blancos 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

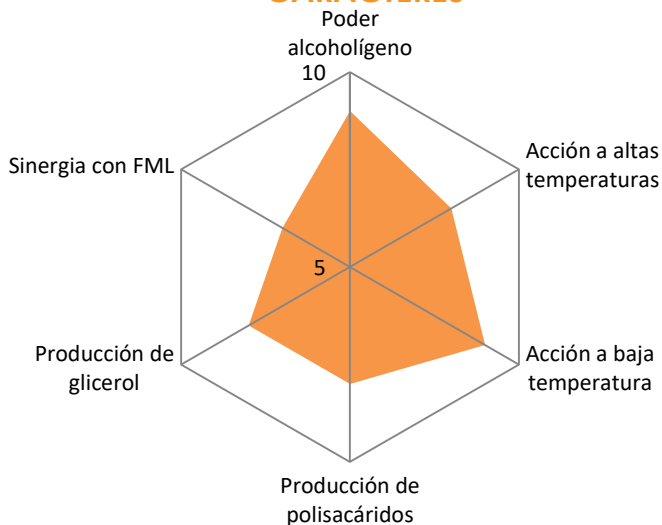
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

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

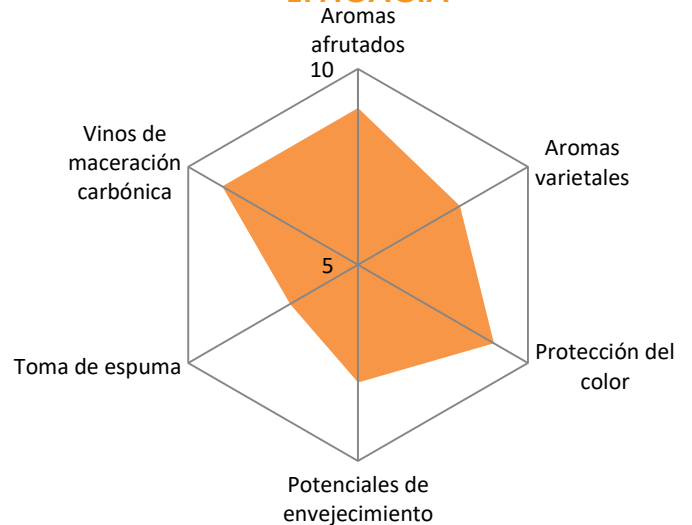
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

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