


FERVENS

EmoThion

Vinos varietales ricos de aromas tiólicos

APLICACIÓN

Una nueva levadura para liberar el potencial aromático de las uvas con bagaje tiólico.

Fervens EmoThion, es una cepa híbrida que se distingue por la liberación de tioles aromáticos también en las fermentaciones a baja temperatura (14 °C).

Respecto a las demás levaduras, garantiza en el vino acabado una presencia mayor de 3MH (pomelo), 3MHA (fruto de la pasión) y 4MMP (grosellas, boj). La acción de liberar los aromas atrapados es muy alta con 3MH y 4MMP, atribuyendo al vino un perfil afrutado y tropical. **Fervens EmoThion** no tiene grandes exigencias nutricionales pero todas las fermentaciones llevadas a cabo han confirmado una mayor intensidad y complejidad aromática con la presencia de nutrientes orgánicos complejos (p.ej. RevelaThiol). Además de preservar las moléculas tiólicas liberadas, es importante garantizar un nivel bajo de cobre; razón por la cual recomendamos el tratamiento del mosto con Drop&Go (elimina el cobre y garantiza una fermentación excelente).

El bagaje enzimático de **Fervens EmoThion** permite también una interesante liberación de los aromas terpénicos, aumentando la complejidad de los vinos fermentados con esta cepa.

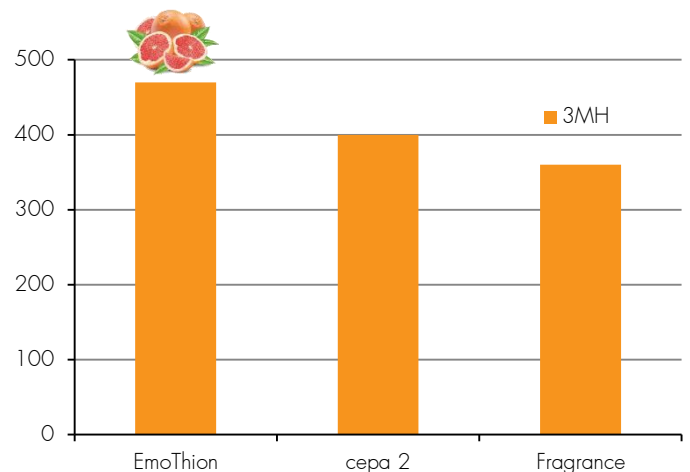
PROPIEDADES MACROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae

- Efecto killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholígeno: 14,5% v/v.
- Cinética de fermentación: inicio de la fermentación medio rápida, consumo de azúcar regular.
- Necesidad de nutrientes: medio-baja.
- Producción de acetaldehído y de acidez volátil medio-baja.
- Carácter POF: ausente
- Producción de riboflavina: medio baja

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: liberación de los aromas varietales tiólicos y terpénicos.
- Propiedades gustativas: otorga persistencia y equilibrio en boca.
- Tecnología: primera fermentación de los vinos blancos y rosados, también por hiperreducción.



Producción aromática (ng/l) en el mosto de Sauvignon (Alto Adige, 2014). Temperatura de fermentación: 17 °C.

DOSIS

Vinificación en los blancos y rosados: 20-30 g/hl.

ENVASES

Bolsas 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.

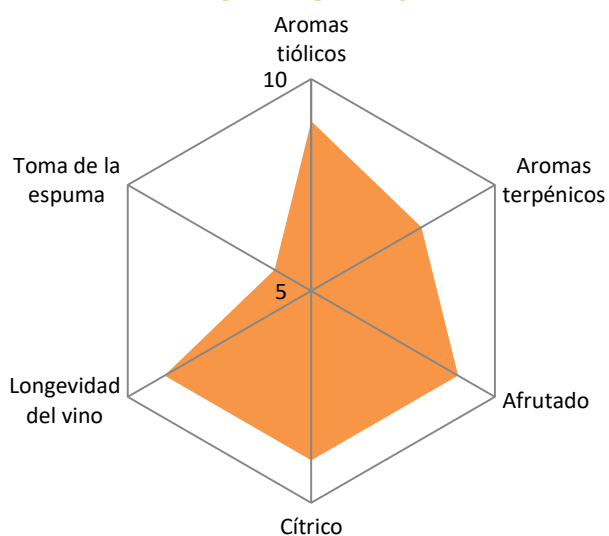
PREPARACIÓN

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.

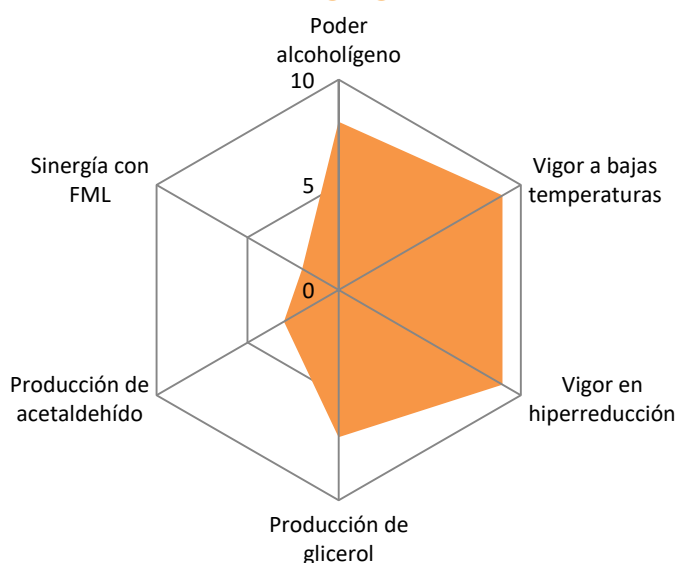
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

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