

# Evoke

*Vinos tintos suaves y afrutados, con alta gradación*

## APLICACIONES

Evoke es particularmente adecuado para la producción de vinos tintos importantes, con un buen equilibrio entre carácter y amabilidad. Revela el potencial aromático varietal y lo enriquece con notas de pequeños frutos (rojos y negros).

Su capacidad de liberar los polisacáridos es muy alta durante la fermentación alcohólica contribuyendo al aumento de la suavidad en la boca y la estabilidad del color.

Con el uso de Evoke se obtienen vinos frescos, intensos y equilibrados, con una persistencia en boca.

En una vinificación moderna caracterizada por un alto potencial de contenido alcohólico y temperaturas altas, Evoke es la herramienta perfecta para una fermentación completa sin defectos ( $H_2S$  y ac. volátil).

Las necesidades nutricionales son bajas, pero con una nutrición compleja se obtienen vinos con aromas más intensos y complejos.

La interacción con las bacterias lácticas es positiva, aunque no tenga una acción demalicante.

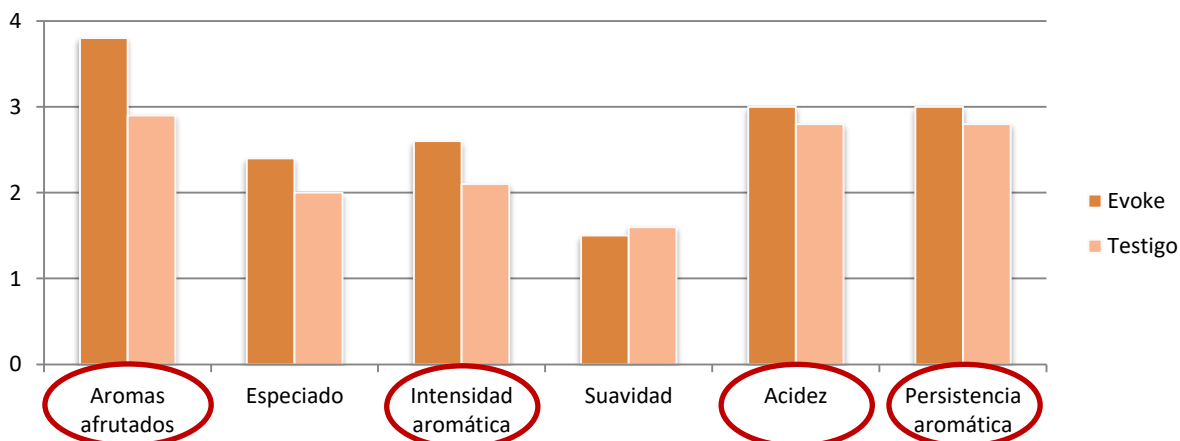
## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

*Saccharomyces cerevisiae.*

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: 15 °C – 31 °C.
- Poder Alcohólico: 17%v/v.
- Cinética de fermentación: regular.
- Demanda de nutrientes: baja.
- Producción de acidez volátil y compuestos sulfurados: baja.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: notas intensas y complejas de pequeños frutos.
- Propiedades gustativas: equilibrio y persistencia en boca.
- Tecnologías: primera fermentación de uvas tintas incluso con un potencial de contenido alcohólico muy alto.
- Vinificación tipo Amarone
- Viñedos: Primitivo, Sangiovese, Zinfandel, Nebbiolo, Shiraz, Merlot, variedad de Valpolicella.



Descripción sensorial del vino Shiraz (sur de Francia) fermentado con Fervens Evoke.

## DOSIS

Elaboración en tinto: 20 a 30 g/hl.

## ENVASES

Paquetes envasados al vacío de 500g.

## CONSERVACIÓN

Mantener el producto en su envase original y en un lugar fresco.

## PREPARACIÓN

Rehidratar en agua limpia en una proporción de 1:10, a una temperatura de 37 °C.

Dejar reposar durante 15 minutos, luego agitar 2-3 veces en 15 minutos e incorporar al mosto.

La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos.

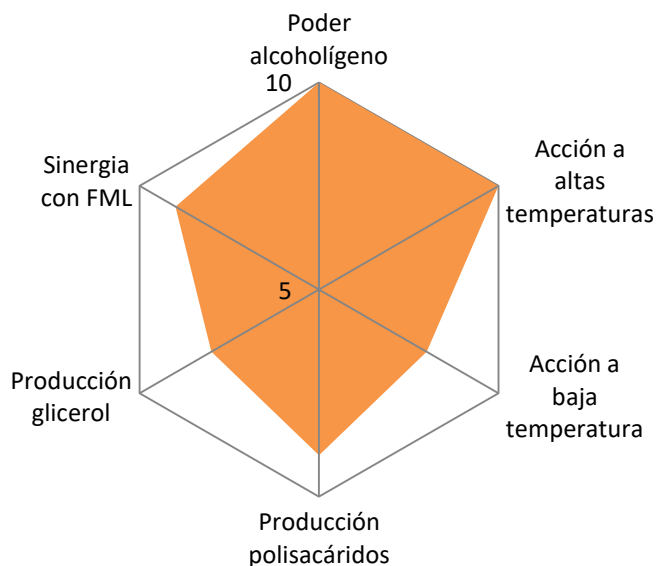
La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no debe superar los 10 °C.

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

No utilizar sales de amoníaco durante la rehidratación.

No se recomienda el uso del mosto como medio de rehidratación.

### CARÁCTER



### EFICACIA

