

Trebbby

Para vinos blancos frescos y frutales de uvas de variedades neutras

APLICACIONES

Cepa de *Saccharomyces cerevisiae* indicada principalmente para la fermentación primaria de uvas blancas con débil patrimonio aromático.

Trebbby se distingue por la elevada producción de ésteres y acetatos de fermentación, mayor cuanto más atenta es la nutrición nitrogenada.

Durante la selección de esta levadura se ha prestado especial atención a la seguridad fermentativa, prefiriendo una cepa de buen vigor con tiempos de agotamiento de los azúcares generalmente rápidos.

Trebbby puede ser empleado con éxito también en mostos, blancos o tintos que, a causa de una imperfecta maduración de las uvas, presentan un contenido aromático inferior al esperado.

Para obtener los mejores resultados organolépticos y de longevidad de los vinos, es aconsejable utilizar **Trebbby** asociándolo a una correcta nutrición completa de factores protectivos. De esta forma los aromas y la frescura aportados por la levadura serán preservados de un envejecimiento precoz.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae.

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: $T > 14\text{ °C}$.
- Poder alcoholizante: 14 % v/v.
- Cinética de fermentación: buen arranque de la fermentación y evolución regular.
- Requerimiento 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: elevada producción de aromas de fermentación.
- Propiedades gustativas: aromas afrutados y buena acidez en boca.
- Tecnologías: fermentación primaria, mostos de maceración carbónica.
- Variedades aconsejadas: Viura, Macabeo y uvas de variedades neutras.

DOSIS

Vinificación en blanco y rosado: 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

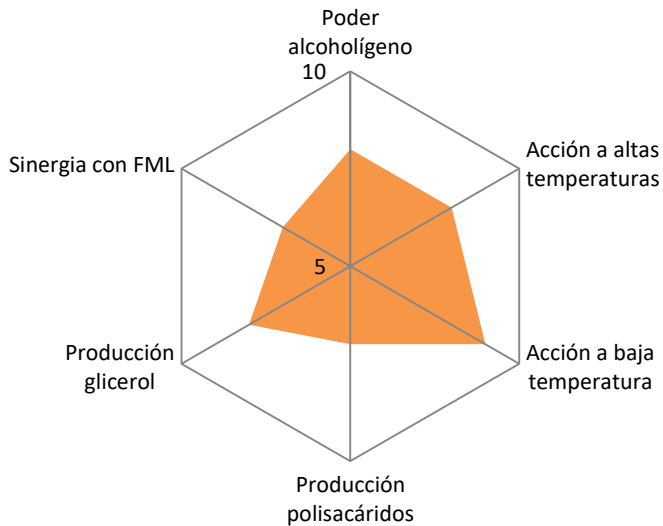
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

El uso de wynTube Prepara durante la rehidratación mejora la expresión de la levadura, sobre todo en el caso de segunda fermentación.

No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

Es aconsejable el uso del mosto como medio para rehidratación.

CARÁCTERES



EFICACIA

