

wynTube RevelaThiol

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™:

nutrición compleja para incrementar los aromas tiólicos

WYNTUBE: LA NUTRICIÓN EN MINITUBES

Hemos aplicado la ya conocida tecnología miniTubes™ a los integradores para las levaduras. Con la gama wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) el objetivo SIN POLVO...SIN SUCIEDAD... SIN DESPERDICIO...se ha conseguido también en los activadores de fermentación.

CARACTERÍSTICAS

wynTube Revelathiol es un integrador completamente orgánico a base de levaduras autolizadas, caracterizado por su elevado aporte de glutatión.

Durante la fermentación alcohólica Revelathiol permite nutrir adecuadamente la levadura. Además de facilitar el nitrógeno aminoacídico, también aporta vitaminas, sales minerales, esteroides y ácidos grasos de cadena larga.

Revelathiol es particularmente indicado para las fermentaciones de mostos con potencial varietal tiólico, gracias a la presencia de sólo nitrógeno orgánico que permite la entrada de los precursores aromáticos en la célula de la levadura y su transformación en formas fragantes.

APLICACIONES

La presencia de glutatión y de péptidos reductores preservan los tioles varietales de los fenómenos oxidativos y de la combinación con quinonas.

Dado que la liberación de los tioles aromáticos se produce en la primera mitad de la fermentación, para maximizar los resultados de Revelathiol se debe usar en el inóculo de la levadura, preferiblemente sin añadir sales amoniacales.

La mejor expresión aromática se obtiene trabajando con levaduras, como Fervens EmoThion, con una elevada actividad β -liasa.

wynTube Revelathiol, como todos los nutrientes a base de nitrógeno orgánico, aporta cantidades limitadas de NFA, por lo tanto, en mostos particularmente carentes es aconsejable una ulterior integración, por ejemplo, con wynTube Full.

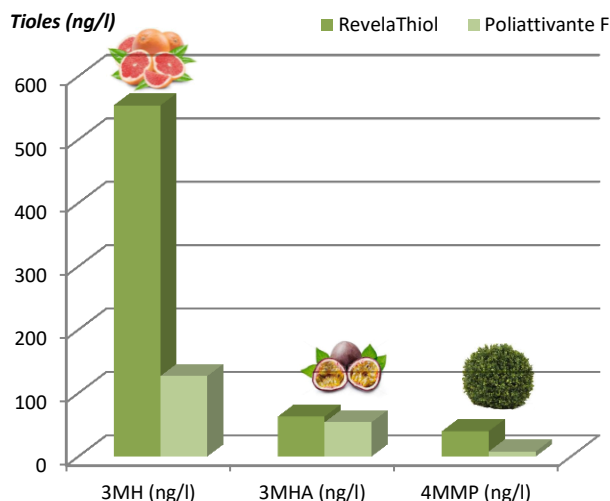
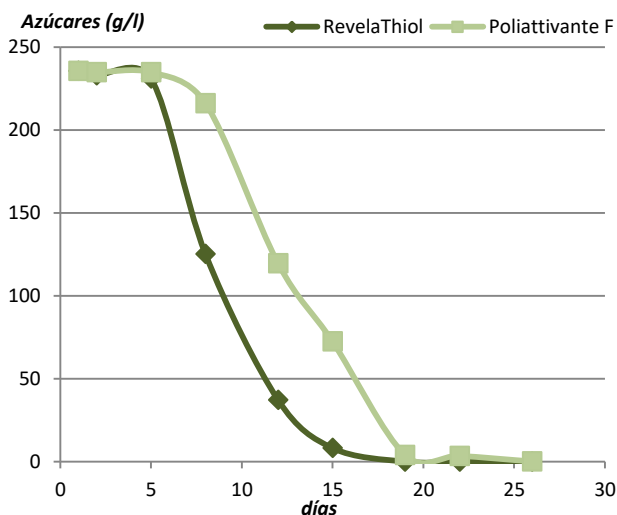
Los aminoácidos y las manoproteínas de Revelathiol ayudan a obtener vinos con mayor complejidad, volumen y a reducir las notas amargas en el gusto.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

De 20 a 40 g/hl. Dispersar wynTube RevelaThiol en agua 1:10, esperar 10 minutos antes de añadir al mosto, homogenizando cuidadosamente.

ENVASES

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg



Influencia de la nutrición en la cinética fermentativa y en la liberación de los aromas tiólicos, con el aporte del mismo nivel de NFA. Mosto Sauvignon Blanco, Trentino Alto Adige, con NFA inicial de 182 mg/l