



FERVENTS

rev. 01.28.0

Brio

Vinos espumosos intensos y longevos

APLICACIONES

Levadura dedicada a uno de los vinos más solicitados por el mercado: espumosos agradables y fáciles de beber. **Fervens Brio** asegura a los vinos longevidad, intensidad y elegancia. En tanques presurizados produce aromas afrutados y florales (p.ej. jazmín y glicinas), incluso a partir de vinos base neutros. Potencia la expresión de variedades semiaromáticas y aromáticas como Prosecco, Vermentino, Falanghina, Pecorino, Moscatel.

La efervescencia desarrollada es persistente en la copa y caracterizada, en boca, por una sensación de cremosidad. La maduración sobre lías, aunque breve, acentúa complejidad y finura aromática. Longevidad y limpieza están garantizados por la baja producción de riboflavina, precursor del defecto de "gusto a luz", y por la limitada producción de acetaldehído y acidez volátil. La combinación con wynTube Fructal es ideal para maximizar la producción aromática y mantener bajo control el contenido de riboflavina. Las características aromáticas y fermentativas hacen que sea adecuado también para la segunda fermentación en botella, donde confiere elegantes notas varietales y de corteza de pan.

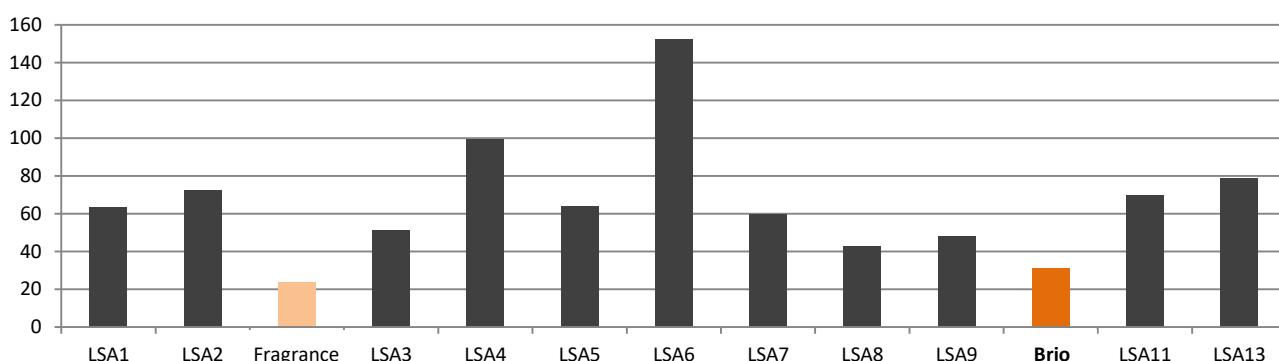
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae ex bayanus

- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: $T > 8$ °C.
- Poder alcoholígeno: 16% v/v.
- Cinética de fermentación: arranque de fermentación medio-rápido, consumo de azúcares regular.
- Necesidad de nutrientes: medio-baja.
- Producción de acetaldehído y de acidez volátil particularmente baja.
- Muy baja producción de riboflavina.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: notas florales y afrutadas. Liberación de precursores varietales.
- Propiedades gustativas: intensidad, limpieza y cremosidad en boca.
- Tecnologías: toma de espuma en tanques presurizados y en botella. Previene el defecto de gusto a luz, preservando aromas y color de los vinos embotellados.



*Producción de riboflavina (en ppb), durante la fermentación alcohólica, por diferentes levaduras.
Fervens Brio se distingue por una baja producción.*

DOSIS

Toma de espuma en tanques presurizados: 20-30 g/hl, con aclimatación adecuada.
Toma de espuma en botella: 10-20 g/hl, con aclimatación adecuada.
Vinificación en blanco y rosado: 20-30 g/hl.
Tratamiento de paradas de fermentación: 25-40 g/hl, con protocolo apropiado.

ENVASES

Bolsas al vacío de 500 g.
Sacos al vacío de 10 kg

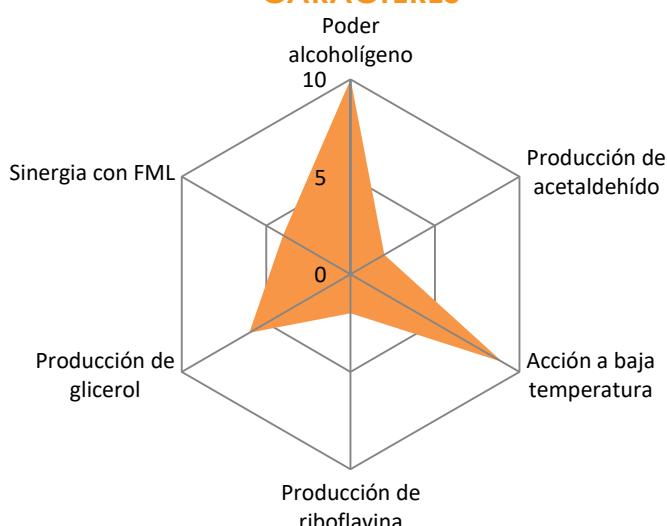
CONSERVACIÓN

Mantener el producto en su envase sellado en un lugar fresco.

PREPARACIÓN

Rehidratar en agua limpia en proporción 1:10, a una temperatura de 37°C. Dejar reposar durante 15 minutos, después agitar 2-3 veces durante 15 minutos, a continuación introducir en el mosto. La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no debe ser mayor de 10 °C. El uso de wynTube Prepara durante la rehidratación mejora la expresión de la levadura, sobre todo en el caso de segunda fermentación y tratamiento de fermentaciones paradas.
No utilizar sales de amonio en el medio de rehidratación.
Se recomienda no utilizar mosto como medio de rehidratación.

CARÁCTERES



EFFICACIA

