



FERVENS

Evoke

Vini rossi morbidi, fruttati, con gradazione elevata

APPLICAZIONI

Evoke è particolarmente adatto per la produzione di vini rossi importanti, in buon equilibrio tra potenza e piacevolezza. Rivela il potenziale aromatico varietale e arricchisce con note di piccoli frutti (rossi e neri).

Ha un'elevata capacità di rilasciare polisaccaridi durante la fermentazione alcolica e questo contribuisce ad aumentare la morbidezza in bocca e la stabilità del colore.

Con l'impiego di Evoke si ottengono vini freschi, intensi e ben bilanciati, con una buona lunghezza al palato.

In una moderna vinificazione caratterizzata da elevata gradazione alcolica potenziale e alte temperature, Evoke è lo strumento per avere la completa fermentazione e l'assenza di difetti (H_2S e ac. volatile).

Ha basse esigenze nutrizionali anche se una nutrizione complessa permette di ottenere vini con aromaticità più intensa e complessa.

L'interazione con i batteri lattici è positiva, pur non presentando azione demalicante.

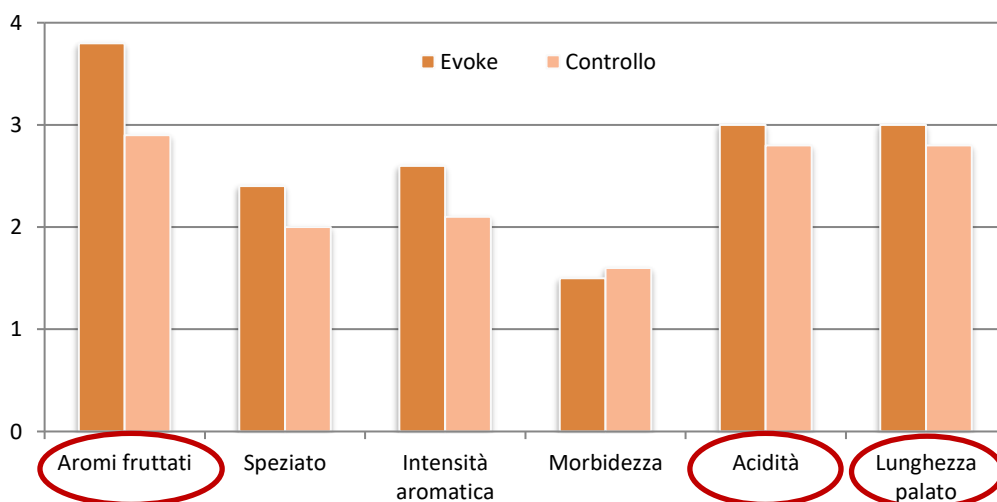
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: 15 °C – 31 °C.
- Potere alcoligeno: 17% v/v.
- Cinetica di fermentazione: regolare.
- Richiesta di nutrienti: bassa.
- Produzione di acidità volatile e composti solforati: bassa.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: note intense e complesse di piccoli frutti.
- Proprietà gustative: equilibrio e lunghezza al palato.
- Tecnologie: prima fermentazione di uve rosse anche con gradazione alcolica potenziale molto alta.
- Vinificazioni stile Amarone
- Vitigni: Primitivo, Sangiovese, Zinfandel, Nebbiolo, Shiraz, Merlot, varietà della Valpolicella.



Descrizione organolettica di vino Shiraz (sud della Francia) fermentato con Fervens Evoke.

DOSI

Vinificazione in rosso: da 20 a 30 g/hl.

CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.

PREPARAZIONE con reidratazione

Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti. La differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10 °C. L'impiego di wynTube Prepara in reidratazione migliora l'espressione del lievito.

Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.

PREPARAZIONE senza reidratazione



Fervens Evoke può essere inoculato direttamente nel mosto alle seguenti condizioni:

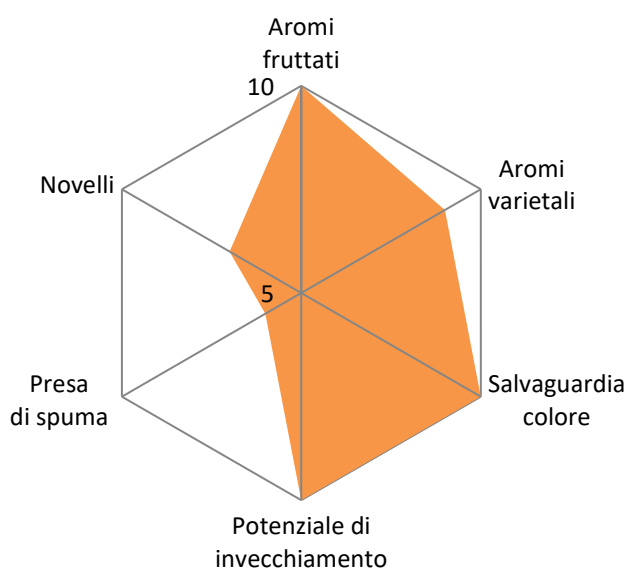
- Mosto sano;
- Inoculo minimo: 20-25 g/hl, in mosto non perfettamente sano aumentare la dose di inoculo a 30 g/hl;
- Alcol potenziale: max. 14,5%;
- Controllo della temperatura: 17-25 °C;
- Torbidità >50 NTU, aggiustare con Polimersei;
- Nutrizione adeguata + tiamina all'inoculo.

Disperdere in una quota di mosto e rimontare nella vasca **oppure** distribuire a spaglio sulla superficie della vasca e rimontare con cura.

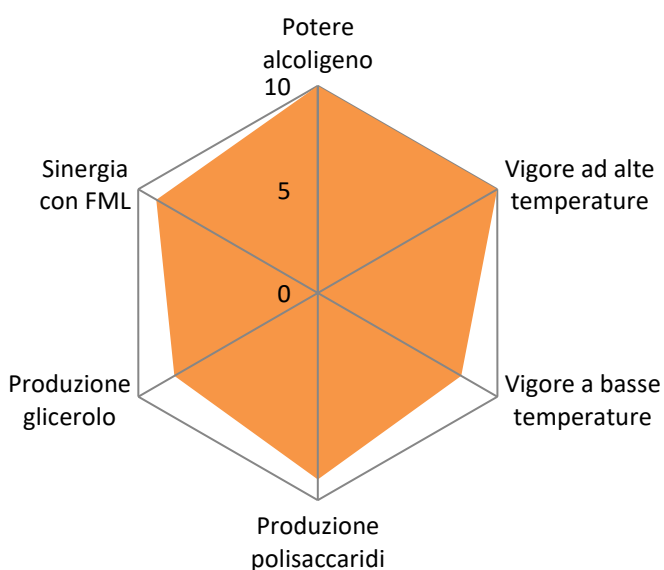
CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra e in luogo fresco.

CARATTERI



EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com