



FERVENTS

rev. 01.27.0

Fragrance

Para vinos blancos y rosados frescos

APLICACIONES

Fragrance empleado en la vinificación de vinos blancos y rosados para obtener una expresión plena de los aromas fermentativos. La capacidad de fermentar a baja temperatura permite obtener aromas que van desde frutas tropicales (hasta 15°C) hasta notas cítricas (hasta 20°C).

En particular, Fragrance es apreciado por la velocidad de inicio de la fermentación y su rápida cinética que, unidas al factor "killer" impiden la proliferación de microflora contaminante.

En definitiva, Fragrance es indispensable para aumentar la longevidad del vino en botella. De hecho, Fragrance se caracteriza por una bajísima producción de riboflavina, que es el precursor del defecto conocido como "gusto de luz". La combinación con wynTube Fructal es ideal para maximizar la producción aromática y mantener bajo control el contenido en riboflavina.

Fragrance muestra una buena actividad en la liberación de precursores aromáticos y, por tanto, su uso está indicado en la vinificación de uvas con contenido aromático varietal.

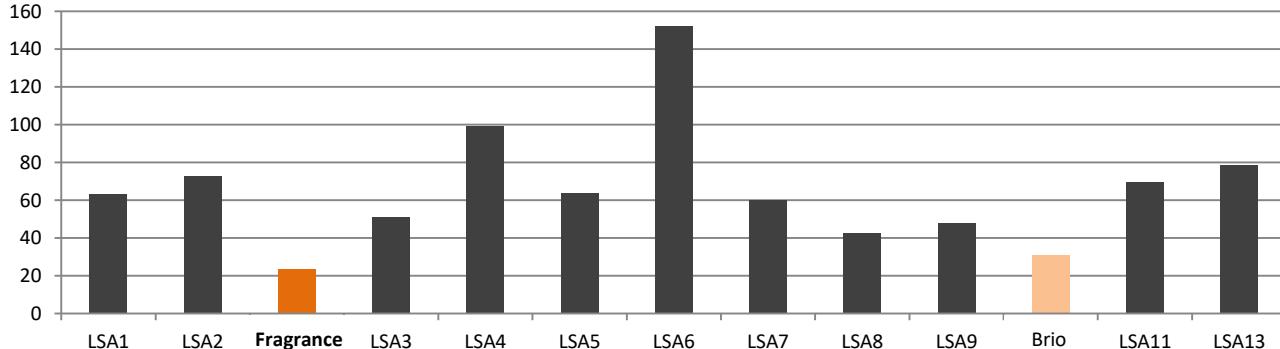
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae.

- Factor "killer": presente.
- Condiciones de fermentación: T>12 °C.
- Poder alcoholígeno: 14% v/v.
- Cinética de fermentación: buen inicio de la fermentación y rápido consumo de los azúcares.
- Demanda de nutrientes: elevada para una mejor producción aromática (APA>200 mg/l en el inóculo).
- Baja producción de acetaldehído y de acidez volátil.
- Bajísima producción de riboflavina.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: elevada producción de notas tropicales y cítricas. Liberación de precursores varietales.
- Propiedades gustativas: frescor y limpieza en boca.
- Tecnología: fermentación primaria de mostos blancos y rosados. Previene el defecto de "gusto de luz", preservando los aromas y el color del vino embotellado.



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

DOSIS

Vinificación en los blancos y rosados: 20-30 g/hl.

ENVASES

Bolsas 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

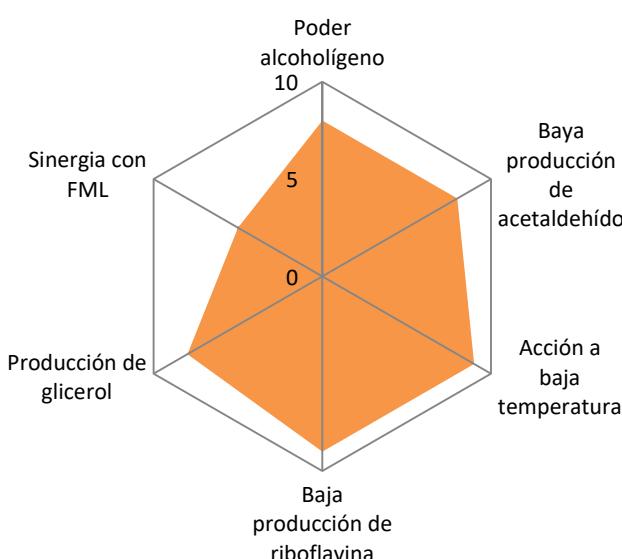
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

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

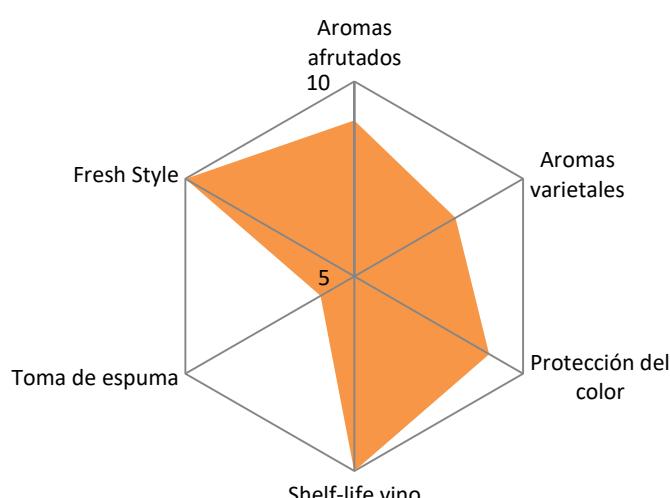
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

Es aconsejable el uso del mosto como medio para rehidratación.

CARÁCTERES



EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com