



FERVENTS

EmoThion

Vini varietali ricchi di aromi tiolici

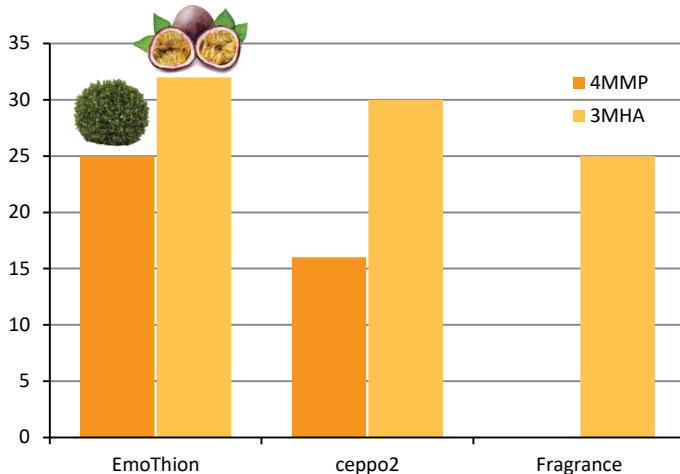
APPLICAZIONI

Un nuovo lievito per esprimere il potenziale aromatico delle uve con corredo tiolico.

Fervens EmoThion, è un ceppo ibrido che si distingue per la liberazione di tioli aromatici anche nelle fermentazioni a bassa temperatura (14 °C). Rispetto ad altri lieviti, garantisce nel vino finito una maggiore presenza di 3MH (pompelmo), 3MHA (frutto della passione) e 4MMP (ribes, bosso). L'azione di liberazione degli aromi legati è molto alta per 3MH e 4MMP, conferendo al vino un profilo fruttato e tropicale.

Fervens EmoThion non ha esigenze nutrizionali elevate ma tutte le fermentazioni condotte hanno confermato una maggiore intensità e complessità aromatica in presenza di nutrienti organici complessi (p.e. Revela-Thiol). Inoltre per preservare le molecole tioliche liberate, è importante garantire bassi livelli di rame; per questo raccomandiamo il trattamento del mosto con Drop&Go (rimuove il rame e garantisce l'ottimale fermentazione).

Il corredo enzimatico di **Fervens EmoThion** permette anche un'interessante liberazione di aromi terpenici, aumentando la complessità dei vini fermentati con questo ceppo.



Produzione aromatica (ng/l) in mosto di Sauvignon Blanc (Alto Adige, 2014). Temperatura di fermentazione: 17 °C.

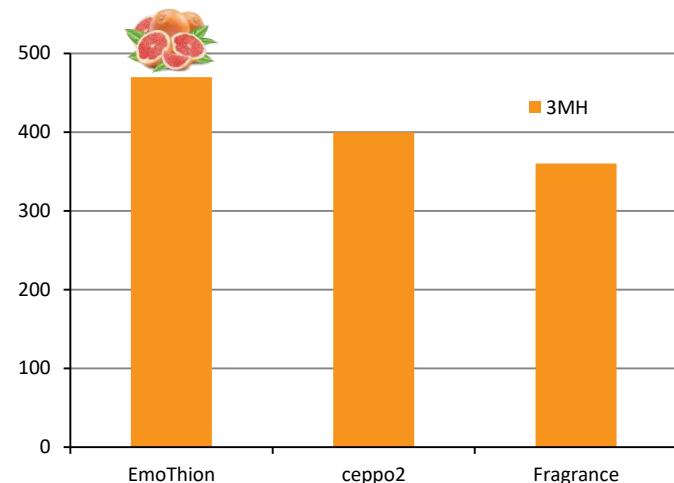
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: T>14 °C.
- Potere alcoligeno: 14,5% v/v.
- Cinetica di fermentazione: avvio di fermentazione medio-rapido consumo degli zuccheri regolare.
- Richiesta di nutrienti: medio-bassa.
- Produzione di acetaldeide e di acidità volatile medio-bassa.
- Carattere POF: assente.
- Produzione di riboflavina: medio-bassa.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: liberazione di aromi varietali tiolici e terpenici.
- Proprietà gustative: conferisce persistenza ed equilibrio in bocca.
- Tecnologie: prima fermentazione di vini bianchi e rosati, anche in iper-riduzione.



DOSI

Vinificazione in bianco e rosato: da 20 a 30 g/hl.

CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.

Sacchi sottovuoto da 10 kg.

CONSERVAZIONE

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

PREPARAZIONE

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.

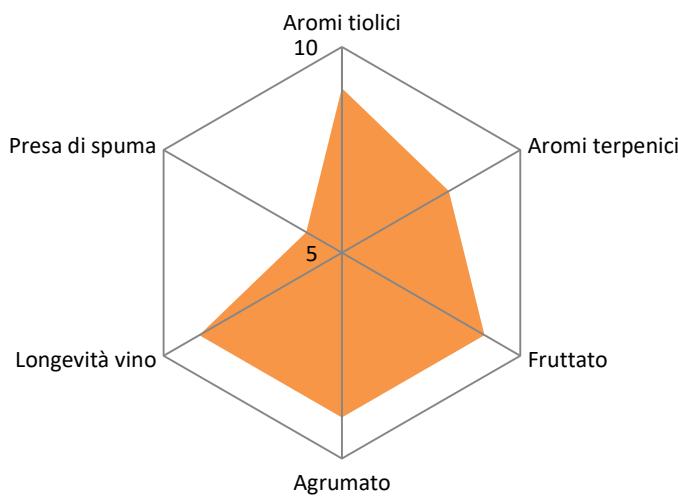
La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

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.

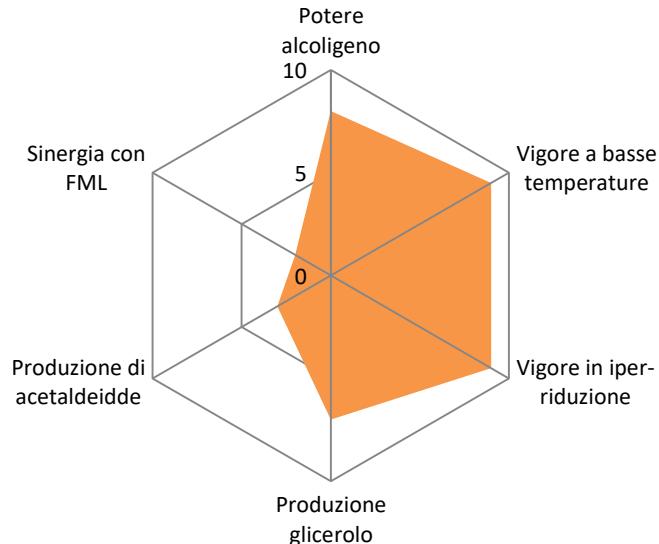
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

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

CARATTERI



EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com