



**FERVENTS**

# MS-08

*Vini rossi potenti*

## APPLICAZIONI

Lievito selezionato per ottenere vini rossi di buona struttura. In particolare **MS-08** possiede una elevata resistenza alla gradazione alcolica (15,5% v/v), si adatta alle diverse condizioni di fermentazione, per esempio alle alte temperature, e ha una buona espressione varietale.

In dipendenza delle condizioni di fermentazione mostra una leggera degradazione dell'ac. malico, questa caratteristica potrebbe favorire, laddove desiderato, un più rapido avvio della fermentazione malolattica.

In bocca i vini ottenuti con **MS-08** presentano una buona morbidezza che si accompagna alla generale complessità organolettica.

**MS-08** è indicato per la vinificazione di uve Sangiovese, Montepulciano, Merlot, Barbera e in generale per ottenere vini rossi di buona longevità.

Per i migliori risultati sia fermentativi sia qualitativi, si raccomanda una buona nutrizione azotata fin dall'avvio della vinificazione.

## PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

*Saccharomyces cerevisiae*.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: T>14 °C.
- Potere alcoligeno: 15,5% v/v.
- Cinetica di fermentazione: buon avvio di fermentazione e decorso regolare.
- Richiesta di nutrienti: curare la nutrizione azotata soprattutto in caso di elevate gradazioni zuccherine.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

## PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: buona complessità organolettica.
- Proprietà gustative: vini strutturati ma di buona morbidezza.
- Tecnologie: fermentazione primaria di uve rosse anche con lunga macerazione.
- Vitigni consigliati: Sangiovese, Merlot Monte-pulciano, Barbera, Primitivo, etc.



## DOSI

Vinificazione in rosso e rosato: 20-30 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 MS-08 può essere inoculato direttamente nel mosto alle seguenti condizioni:

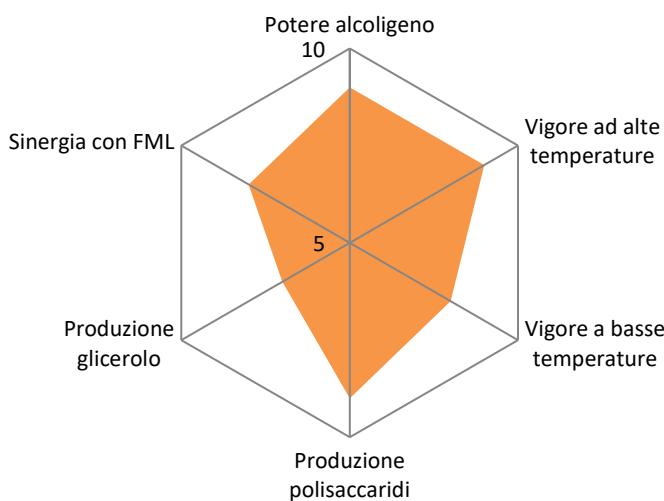
- Mosto sano;
- Inoculo minimo: 20-25 g/hl, in mosto non perfettamente sano aumentare la dose di inoculo a 30 g/hl;
- Alcol potenziale: max. 14,5%;
- Controllo della temperatura: 17-25 °C;
- Torbidità >50 NTU, aggiustare con Polimersei;
- Nutrizione adeguata + tiamina all'inoculo.

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

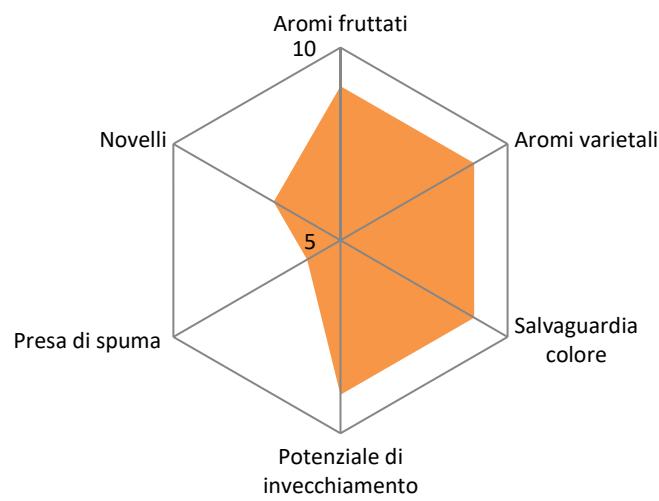
## CONSERVAZIONE

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](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)