



FERVENTS

SLC

Fermentazione sicura per bianchi, rossi e rosati

APPLICAZIONI

Ceppo selezionato appositamente per la conduzione della fermentazione primaria in mosti bianchi, rosati e rossi. **SLC** è indirizzato particolarmente alle realtà che vinificano masse imponenti e che si scontrano quindi con problemi quali disponibilità di serbatoi, carenza di frigorie, mancanza di personale o di tempo necessari all'applicazione di rigidi e impegnativi protocolli. **SLC** si concilia con queste esigenze in quanto ha un andamento fermentativo regolare con chiusure rapide, il suo comportamento è poco influenzato dalle condizioni del mezzo, quindi è indicato anche in caso di carenze di azoto, in vinificazioni senza controllo della temperatura o in mosti in condizioni igieniche non perfette.

SLC è rivolto alle fermentazioni "tecnologiche" in cui si ricerchino rapidità di tempi e possibilità di alleggerire i controlli sul mosto e in cantina (azoto, ossigeno, igiene, temperatura), il tutto pur ottenendo vini senza difetti e di qualità soddisfacente. L'esperienza di cantina ha dimostrato che una buona nutrizione azotata e temperature controllate portano all'ottenimento di vini freschi, di buona pienezza e con qualità organolettiche interessanti.

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: neutro.
- Condizioni di fermentazione: $T > 14$ °C.
- Potere alcoligeno: 14% v/v.
- Cinetica di fermentazione: regolare, con breve fase di latenza.
- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi di azoto.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: produce aromi di fermentazione.
- Proprietà gustative: freschezza e pienezza, anche grazie alla produzione glicerina.
- Tecnologie: vinificazioni di grandi masse anche senza controllo della temperatura.

DOSI

Vinificazione in rosso, bianco e rosato: 20-30 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

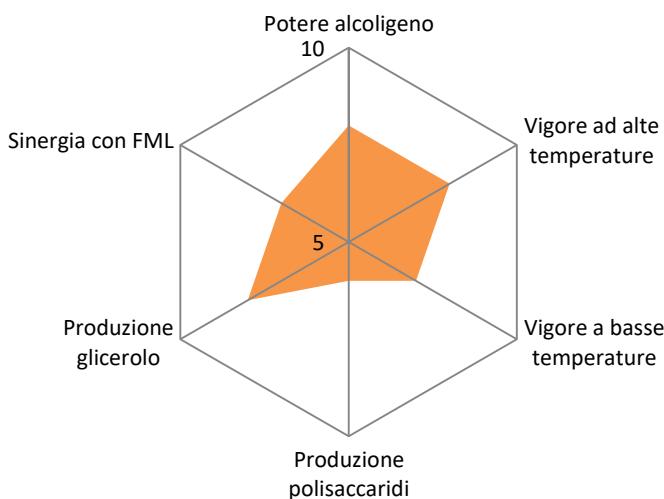
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

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.

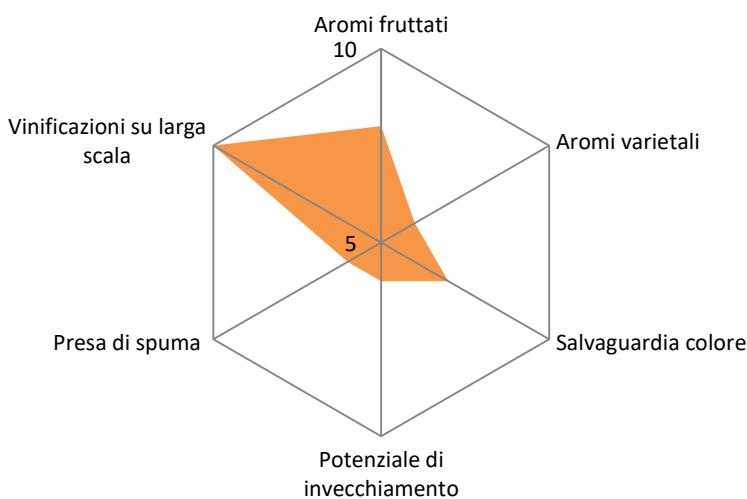
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

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