



FERVENTS GREEN

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus) ecológico

FERVENTS GREEN

Producto autorizado para la producción de vinos ecológicos, Reg. 203/12.

Fervens Green es una cepa muy versátil que se adapta a diferentes condiciones de fermentación. Se emplea en la primera fermentación de tintos, rosados y blancos. Dominó fácilmente a la microflora indígena, se adapta a los elevados contenidos de azúcares, no interfiere con la tipicidad aromática de la uva. Altamente recomendado también para la toma de espuma y en caso de paradas de fermentación.

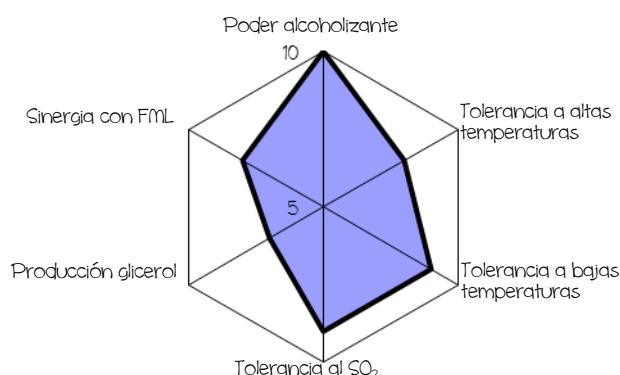
PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae ex bayanus*.
- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: 15 °C - 30 °C.
- Poder alcoholizante: 16% v/v.
- Cinética de fermentación: buen arranque de la fermentación y evolución regular.
- Necesidad de nutrientes: no necesita dosis de nitrógeno importantes.
- Baja producción de acidez volátil.

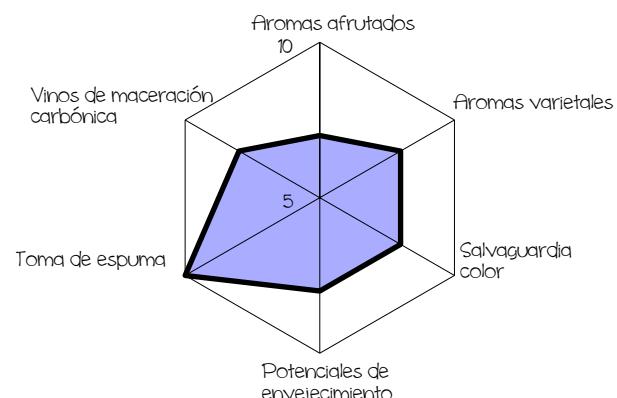
PROPIEDADES ENOLICAS

- Características aromáticas: respeta las características aromáticas varietales.
- Propiedades gustativas: características de limpieza en boca y en nariz.
- Tecnologías: fermentación primaria, toma de espuma y cura de paradas de fermentación.

CARACTERISTICAS



EFICACIA



CONSEJOS DE USO

PREPARACIÓN: rehidratar en un volumen de agua 10 veces superior al peso de la levadura a una temperatura de 37°C. Dejar reposar durante 15 minutos, luego agitar 2-3 veces a lo largo de 15 minutos, a continuación incorporar al mosto.

- La duración total de la rehidratación no debe superar nunca los 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no debe ser superior a 10°C.
- Es fundamental que la rehidratación de la levadura se lleve a cabo en un recipiente adecuado.
- Se desaconseja utilizar el mosto como medio de rehidratación.
- Se desaconseja el uso de sales amoniacales en el medio de rehidratación.

DOSIS: vinificación en blanco, tinto y rosado: 20-30 g/hl.

Toma de espuma y cura de paradas: 20-40 g/hl.

ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

CONSERVACION

Mantener el producto en su envase íntegro en lugar fresco y protegido.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

