

## BIO S-Free – Bioattivante DC

Nutrientes completos de la fermentación alcohólica

### APLICACIONES

**Bio S-Free** y **Bioattivante** son nutrientes completos que se pueden utilizar tanto al inicio como a 1/3 de la fermentación, sobre todo cuando es necesario utilizar un solo producto para satisfacer todas las exigencias de la levadura. Los aminoácidos aportados de derivados de levadura, y la presencia de sales de amonio y de tiamina, permite un metabolismo regular de la levadura. La corteza de levadura y las fibras de tipo Polimersei aseguran la detoxificación del medio y la regulación de la cinética fermentativa; las fracciones lipídicas liberadas de la corteza ayudan a la levadura a adaptarse a la graduación alcohólica creciente.

**Bio S-Free** no contiene sulfato de amonio, por tanto es particularmente recomendable cuando se trabaja en reducción o con mostos de variedades que desarrollan fácilmente notas de reducción.

### MODO DE USO

Dispersar el producto en poca agua, mosto o vino y adicionar a la masa a tratar.

### DOSIS

En fermentación y refermentación 20 - 60 g/hl.

### CONFECCIÓN

Bolsas de termoacoplado de 1 kg y sacos de 25 kg.

MOMENTO DE LA ADICIÓN	CONDICIONES ENOLÓGICAS	PRODUCTO*	VENTAJAS	
Inóculo	Rehidratación de la levadura	- graduación alcohólica potencial elevada; - vinificación en reducción; - en cualquier situación en la que se desee mejorar el efecto sensorial.	<b>wynTube PREPARA</b> (NFA = 3 mg/l)	Esteroles y ácidos grasos insaturados para la elevada resistencia al alcohol y a la anaerobiosis Vitaminas y nitrógeno orgánico para la intensidad y pureza aromática.
		- garantizar una nutrición equilibrada y completa con una sola intervención	<b>wynTube FULL</b> (NFA = 10 mg/l) <b>BIO S-Free/ BIOATTIVANTE</b> (NFA = 11 mg/l)	Nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. <b>wynTube Full y Bio S-Free son sin sulfatos.</b>
		- mostos con potencial varietal tiólico	<b>wynTube REVELATHIOL</b> (NFA = 4 mg/l)	Nitrógeno orgánico y antioxidantes para liberar y proteger los aromas tiólicos.
		- mosto muy límpido; - presencia de inhibidores de la levadura; - riesgo de "estallidos" iniciales	<b>POLIMERSEI</b> (NFA = 0 mg/l)	Adsorción de olores anómalos (por ej. moho) e inhibidores para una mayor pureza aromática una cinética fermentativa regular.
		- mosto con NFA medio - bajo y graduación alcohólica potencial estándar; - mosto muy límpido; - necesidad de eliminar inhibidores de la levadura del mosto	<b>POLIATTIVANTE F</b> (NFA = 14 mg/l)	El nitrógeno y la acción reguladora de la fibra para una mejor expresión de la levadura. <b>Sin sulfatos.</b>
		- mosto con NFA medio - bajo y graduación alcohólica potencial estándar	<b>SUPER DAP</b> <b>SUPERATTIVANTE</b> (NFA = 20 g/l)	Buen arranque de la fermentación gracias al aporte de NFA y tiamina. <b>Super DAP es sin sulfatos.</b>
		- elevada graduación alcohólica; - ambiente fuertemente anaeróbico	<b>wynTube PROLIFE</b> (NFA = 2,5 mg/l)	Acabado seguro de las fermentaciones gracias a la nutrición lipídica y a la eliminación de los inhibidores.
		- condiciones normales de NFA y grado alcohólico; - vinificación en reducción	<b>wynTube FULL</b> <b>BIO S-Free</b>	La nutrición completa y la ausencia de sulfatos garantiza resultados organolépticos óptimos incluso en situaciones "estresantes", por ej. en reducción.
		- condiciones normales de NFA y grado alcohólico	<b>BIOATTIVANTE</b>	Mejorar tanto la cinética fermentativa como los aspectos organolépticos gracias a una nutrición completa.
		- elevada graduación alcohólica; - condiciones que pueden favorecer la aparición de productos secundarios no deseados	<b>VITALYEAST</b> (NFA = 4 mg/l)	Nitrógeno aminoacídico y factores de crecimiento para limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados. Excelente síntesis de perfumes.
1/3 fermentación		- máxima expression frutal de la levadura	<b>wynTube FRUCTAL</b> (NFA = 4 mg/l)	Obtener la máxima síntesis de notas frutales y limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados.
	Paradas de fermentación	- mosto-vino rico en catabolitos inhibidores	<b>POLIMERSEI</b>	Eliminar los ác. grasos saturados para preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación.
			<b>wynTube PROLIFE</b>	Eliminar los ác. grasos saturados para preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación. Enriquecer en factores nutricionales.
Toma de espuma		- aclimatación de la levadura	<b>wynTube FULL</b> <b>BIO S-Free</b> <b>BIOATTIVANTE</b>	Proporcionar nutrición compleja. <b>wynTube Full y Bio S-Free son sin sulfatos.</b>
		- segunda fermentación	<b>wynTube FULL</b> <b>BIO S-Free</b>	Garantizar una buena cinética y desarrollo aromático, <b>sin sulfatos</b>

\*NFA por 10 g/hl de nutriente



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