

VITALYEAST

Complemento complejo para potenciar la fermentación

APLICACIONES

Este nuevo producto se utiliza a 1/3 de la fermentación o en la toma de espuma cuando se desea proporcionar a la levadura sólo nitrógeno aminoacídico. Este tipo de nutrición tiene muchas ventajas con respecto a la formación de aromas fermentativos, además el elevado aporte de NFA y la ausencia de sulfato de amonio permiten reducir el desarrollo de acidez volátil y la aparición de olores a reducción. La fracción lipídica y las vitaminas presentes en **Vitalyeast** aseguran los mejores resultados organolépticos, sobre todo en el caso de graduaciones alcohólicas potenciales elevadas o de vinificaciones en blanco, con bajas temperaturas o en 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 10 - 30 g/hl.

CONFECCIÓN

Bolsas de termoacoplado de 1 kg y sacos de 10 kg.

	CONDICIONES ENOLÓGICAS	PRODUCTO*	VENTAJAS
MOMENTO DE LA ADICIÓN	Agua para la preparación de la levadura	wynTube PREPARA PREPARA (NFA = 3 mg/l)	Elevada resistencia al alcohol y a la anaerobiosis gracias a los esteroides y a los ácidos grasos insaturados. Intensidad y limpieza aromática favorecida por vitaminas y nitrógeno orgánico.
	Inóculo	SUPERATTIVANTE (NFA = 20 g/l)	Buen arranque de la fermentación gracias al aporte de NFA y tiamina
		POLIATTIVANTE F (NFA = 14 mg/l)	Mejor expresión de la levadura gracias al nitrógeno y a la acción reguladora de la fibra. Sin sulfatos.
		POLIMERSEI (NFA = 0 mg/l)	Mayor limpieza aromática gracias a una cinética fermentativa regular y a la adsorción de olores anómalos (por ej. moho) e inhibidores.
		wynTube FULL (NFA = 10 mg/l)	Garantizar nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. Sin sulfatos y tecnología miniTubes™.
		BIO S-Free/ BIOATTIVANTE (NFA = 11 mg/l)	Garantizar nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. Bio S-Free es sin sulfatos.
	1/3 fermentación	LISEM (NFA = 2,5 mg/l)	Acabado seguro de las fermentaciones gracias a la nutrición lipídica y a la eliminación de los inhibidores.
		wynTube FULL BIO S-Free	La nutrición completa y la ausencia de sulfatos garantiza resultados organolépticos óptimos incluso en situaciones "estresantes", por ej. en reducción.
		BIOATTIVANTE	Mejorar tanto la cinética fermentativa como los aspectos organolépticos gracias a una nutrición completa.
		VITALYEAST (NFA = 4 mg/l)	Obtener la máxima síntesis de perfumes y limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados gracias al nitrógeno aminoácido y a los factores de crecimiento.
		FRUCTAL (NFA = 4 mg/l)	Obtener la máxima síntesis de notas frutales y limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados gracias al nitrógeno aminoácido y a los factores de crecimiento.
	Paradas de fermentación	POLIMERSEI	Preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación gracias a la eliminación de los ácidos grasos saturados
		LISEM	Preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación gracias a la eliminación de los ácidos grasos saturados. Enriquecer en factores nutricionales
	Toma de espuma	wynTube FULL/BIO S-Free	Proporcionar nutrición compleja, sin sulfatos
		BIOATTIVANTE	Proporcionar nutrición compleja
		wynTube FULL/BIO S-Free	Garantizar una buena cinética y desarrollo aromático, sin sulfatos

*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

