

# VITALYEAST

*Prevenire il ridotto e l'acidità volatile, incrementare la sapidità*

## CARATTERISTICHE

**Vitalyeast** è un nutriente esclusivamente organico ricco in fonti azotate, minerali e vitamine, in particolare pantotenato e biotina.

## APPLICAZIONI

Vitalyeast si impiega durante la fermentazione alcolica o in presa di spuma. Grazie all'apporto di aminoacidi, questo tipo di nutrizione è la più vantaggiosa per un andamento fermentativo regolare, oltre a contrastare efficacemente la comparsa di odori di ridotto, l'incremento di acidità volatile e i rallentamenti della cinetica. Favorisce la liberazione di aromi (terpenici e tiolici) e conferisce sapidità al vino. Nelle vinificazioni in rosso, la frazione lipidica e le vitamine garantiscono la vitalità dei lieviti anche in caso di elevate gradazioni potenziali. Lo stesso vale nelle vinificazioni in bianco condotte a basse temperature e in condizioni di forte riduzione. L'azoto apportato da Vitalyeast è assimilabile dai lieviti anche dopo metà della fermentazione alcolica, è quindi efficace in una nutrizione d'emergenza.

## MODALITÀ DI IMPIEGO

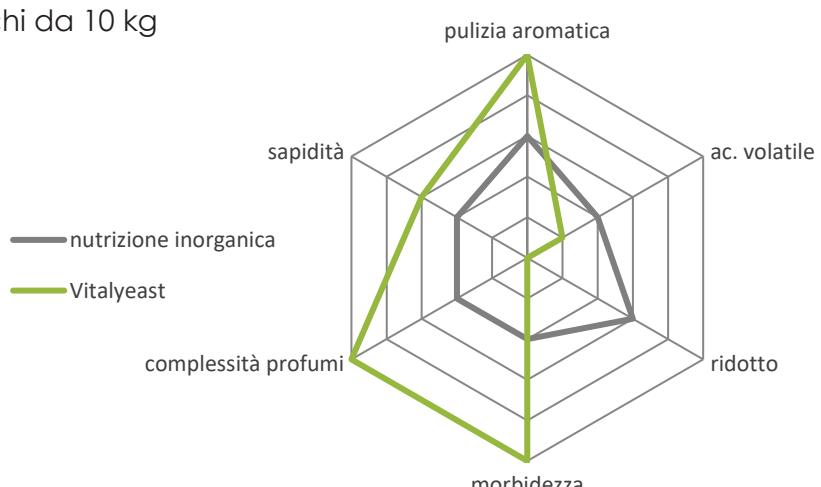
Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare.

## DOSI

In fermentazione e rifermentazione 10-30 g/hl.

## CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg



	CONDIZIONI ENOLOGICHE	PRODOTTO	VANTAGGI
Reidratazione	elevata gradazione potenziale; vinificazione in riduzione; potenziare l'impatto organolettico.	<b>wynTube PREPARA</b> (APA= 3 mg/l; N tot.= 7 mg/l)	Steroli e acidi grassi insaturi per la resistenza ad alcol e anaerobiosi. Vitamine e azoto organico per la pulizia aromatica.
Inoculo	garantire una nutrizione bilanciata e completa con un solo intervento.	<b>wynTube FULL</b> (APA= 10 mg/l; N tot.= 11 mg/l)  <b>BIO S-Free / BIOATTIVANTE</b> (APA= 11 mg/l)	Azoto per la produzione aromatica e fattori di crescita per la resistenza all'alcol. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati.
	mosti ricchi di precursori varietali tiolici.	<b>wynTube REVELATHIOL</b> (APA= 4 mg/l; N tot.= 10 mg/l)	Azoto organico e antiossidanti per liberare e preservare gli aromi tiolici
1/3 fermentazione	mosti da uve poco sane	<b>wynTube ALERT</b> (APA= 6 mg/l; N tot.= 8 mg/l)	Azoto organico e DAP per la nutrizione; chitosano per il controllo della microflora indigena.
	mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito; rischio di "fiammate" iniziali.	<b>POLIMERSEI</b> (APA= 0)	Adsorbimento di odori anomali (p.e. muffa) e di inibitori per avere cinetica fermentativa regolare e maggiore pulizia aromatica.
	mosto con APA medio-basso e gradazione nella norma; mosto molto limpido; presenza di inibitori del lievito.	<b>POLIATTIVANTE F</b> (APA= 14 mg/l)	Azoto e azione regolatrice della fibra per migliorare l'espressione del lievito. Senza solfati.
	mosto con APA medio-basso e gradazione potenziale nella norma.	<b>SUPERDAP</b> <b>SUPERATTIVANTE</b> (APA= 20 mg/l)	APA e tiamina per il buon avvio di fermentazione. Super DAP è senza solfati
	elevata gradazione alcolica; ambiente fortemente anaerobico.	<b>wynTube PROLIFE</b> (APA= 2,5 mg/l; N tot.= 5 mg/l)	Apporto lipidico e rimozione degli inibenti per avere chiusura sicura della fermentazione.
Arresti di fermentazione	condizioni normali di APA e gradazione alcolica; vinificazione in riduzione.	<b>wynTube FULL</b> <b>BIO S-Free</b>	Nutrizione completa e assenza di solfati per ottimi risultati organolettici anche in situazioni "stressanti", p.e. in riduzione.
	condizioni normali di APA e gradazione alcolica.	<b>BIOATTIVANTE</b>	Nutrizione completa per migliorare sia la cinetica fermentativa sia gli aspetti organolettici.
	elevata gradazione alcolica; condizioni che potrebbero favorire la comparsa di prodotti secondari sgraditi.	<b>VITALYEAST</b> (APA= 4 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Azoto amminoacidico e fattori di crescita per ridurre l'acidità volatile e i composti solforati. Stimola la sintesi di profumi.
	massimizzare l'espressione fruttata dei lieviti.	<b>wynTube FRUCTAL</b> (APA= 4 mg/l; N tot.= 10 mg/l)	Ottenere la massima produzione aromatica dai lieviti impiegati. Limitare i rischi di acidità volatile e di composti solforati
	mosto-vino ricco di cataboliti inibitori.	<b>POLIMERSEI</b>	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo.
Presa di spuma	acclimatazione del lievito.	<b>wynTube PROLIFE</b>	Rimuovere gli ac. grassi saturi dal vino base per garantire il successo del secondo inoculo. Arricchire in fattori nutrizionali.
		<b>wynTube FULL</b> <b>BIO S-Free</b> <b>BIOATTIVANTE</b>	Fornire nutrizione complessa. wynTube Full e Bio S-Free sono senza solfati
	rifermentazione.	<b>wynTube SPUMA</b> (APA= 10 mg/l; N tot.= 11 mg/l)	Garantire una buona cinetica, lo sviluppo aromatico e la longevità dei colori e aromi.

**APA e N totale: mg/l apportati da 10 g/hl di nutriente.**



**Dal Cin Gildo spa**  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
www.dalcin.com - info@dalcin.com