



wynTube ALERT

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™: nutrición compleja y control microbiológico

CARACTERÍSTICAS

wynTube Alert es un integrador completo con acción antimicrobiana, gracias a la presencia de quitosano. Desde el punto de vista nutricional, aporta nitrógeno orgánico, vitaminas y sales minerales.

APLICACIONES

wynTube Alert se puede utilizar en cualquier fase de la fermentación, a partir de la inoculación, y durante la toma de espuma. Con wynTube Alert la cinética fermentativa y la producción aromática, favorecidos por la nutrición, pueden alcanzar la máxima expresión gracias a la acción selectiva del quitosano. Esto polisacárido, natural y no alergénico, evita la multiplicación de las bacterias lácticas y de las levaduras indígenas, especialmente apiculadas y *Brettanomyces*. A las concentraciones de uso indicadas no ejercen ningún tipo de acción sobre *Saccharomyces cerevisiae*. La acción antimicrobiana de wynTube Alert evita fermentaciones malolácticas espontáneas, aumento de acidez volátil, producción de off-flavours y crea las condiciones para obtener los mejores resultados de la levadura inoculada. En el caso de mostos particularmente carentes se recomienda una posterior integración con nitrógeno. Con wynTube Alert se pueden reducir las dosis de SO₂, por tanto al final de la fermentación alcohólica se obtiene una menor concentración de acetaldehído.

wynTube Alert se recomienda especialmente para la nutrición de las levaduras cuando se quiere:

- Reducir, retrasar o eliminar el uso de SO₂ en vendimias sanas o medianamente sanas;
- Reducir el uso de SO₂ en las fermentaciones de mostos poco sanos;
- Evitar el arranque de la fermentación maloláctica durante la fermentación alcohólica;
- Evitar el desarrollo de bacterias lácticas en el pie de cuba y durante la toma de espuma;
- Reducir la concentración de acetaldehído en los vinos acabados;
- Sustituir el uso de lisozima contra las bacterias lácticas;
- Mejorar el rendimiento de la levadura seleccionada a nivel de intensidad aromática y gustativa.

El quitosano presentes en wynTube Alert actúa dañando la pared celular de los microorganismos; es importante asegurar 3-5 días de contacto con la masa.

Al final de la fermentación, o segunda fermentación, los vinos tratados con wynTube Alert resultan más límpidos y más fáciles de filtrar, gracias a la acción clarificante del quitosano.

¡ATENCIÓN!

- No utilizar en caso de coinoculación levaduras-bacterias.
- No utilizar en caso de inoculación con non-Saccharomyces (Enodoc TD3).
- La eficacia antimicrobiana disminuye en mostos con turbidez elevada. En estos casos se recomienda utilizar dosis más altas.
- Con el trasiego se elimina el quitosano, junto con las células muertas, y el vino ya no estará protegido de posibles contaminaciones posteriores.
- Para permitir el arranque de la FML en masas tratadas con wynTube Alert, en primer lugar es necesario efectuar un trasiego y luego inocular las bacterias seleccionadas.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

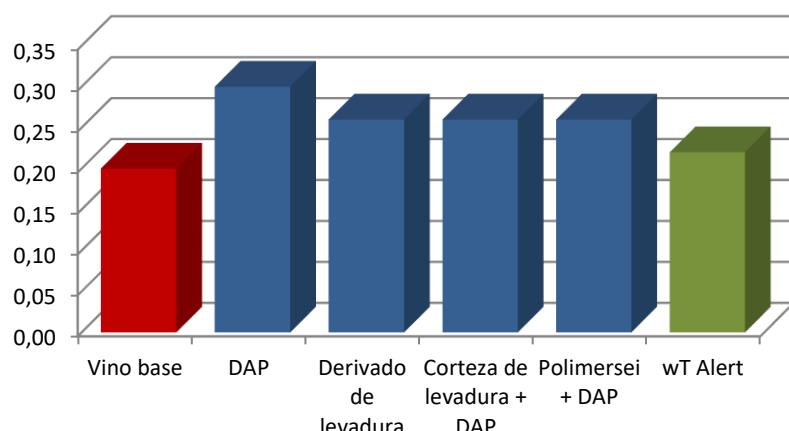
Mostos de uvas sanas: 25-40 g/hl. Mostos de uvas poco sanas: 40-50 g/hl o más.

Toma de espuma: 25-35 g/hl. 10 g/hl de wynTube Alert aportan 6 mg/l de NFA.

Dispersar wynTube Alert en un poco de agua y añadir a la masa a tratar, homogeneizando con cuidado. Añadir al mosto o al pie de cuba o al vino base, durante la inoculación de las levaduras.

ENVASES

Bolsas de 2 kg.



Acidez volátil (g/l) desarrollada en la segunda fermentación de vino base Lambrusco, con AV inicial = 0,20 g/l.

Las pruebas se diferencian por el tipo de nutrición (o de soporte), pero en todos los casos se aportó 60 mg/l de NFA.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com