

wynTube

wynTube FRUCTAL

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™: Integratore organico per aromi al TOP

CARATTERISTICHE

Abbiamo applicato l'ormai conosciutissima tecnologia miniTubes™ agli integratori per lieviti. Con la gamma wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) l'obiettivo NIENTE POLVERE... NIENTE SPORCO... NIENTE SPRECHI... è stato raggiunto anche per gli attivanti di fermentazione.

APPLICAZIONI

wynTube Fructal è il nuovo integratore dedicato alle vinificazioni nelle quali si ricerchi la massima espressione fruttata da parte dei lieviti.

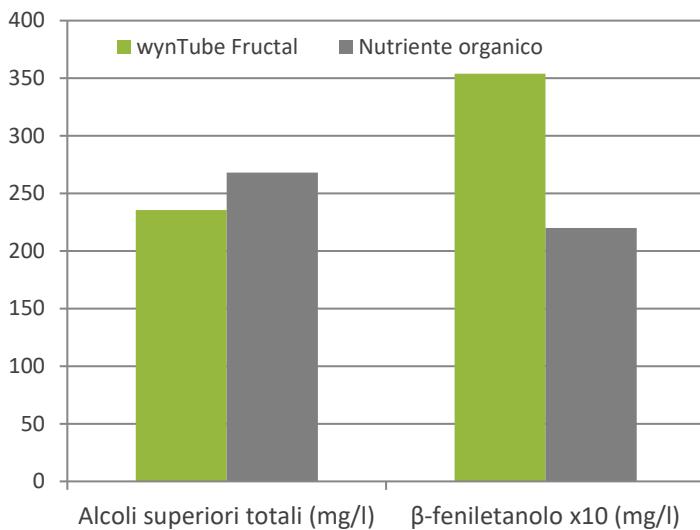
wynTube Fructal apporta esclusivamente azoto complesso e la composizione è particolarmente ricca in aminoacidi che favoriscono la produzione di note fruttate e tropicali. L'abbinamento con ceppi di lievito quali Fervens Trebby e Fervens Fragrance, Lalvin 4600, Lalvin 71B e Lalvin RBS dà risultati aromaticamente complessi e interessanti.

È ridotta la presenza di riboflavina (precursore del "gusto di luce") e degli aminoacidi di difficile assimilazione, o che incrementano la produzione di composti indesiderati (es: prolina, metionina, arginina).

Anche quando non vi sia una reale necessità di azoto da parte del lievito, wynTube Fructal con il suo contenuto aminoacidico equilibrato esalta la qualità organolettica globale del vino ed è responsabile della sensazione "tattile" di pienezza al gusto.

La contemporanea presenza di vitamine, steroli e acidi grassi insaturi garantisce al lievito un'ottimale cinetica fermentativa anche a gradazioni alcoliche piuttosto elevate. Grazie all'azoto organico, wynTube Fructal dà ottimi risultati anche impiegato a 1/3 della FA, in abbinamento con un arieggiamento del mosto-vino.

wynTube Fructal, come tutti i nutrienti esclusivamente a base di azoto organico, apporta limitate quantità di APA, quindi in caso di mosti particolarmente carenti è consigliabile una ulteriore integrazione, p.e. con Poliattivante F o con wynTube Alert se si vuole anche controllare la microflora indigena.



Produzione di alcoli superiori e β -fenyletano.

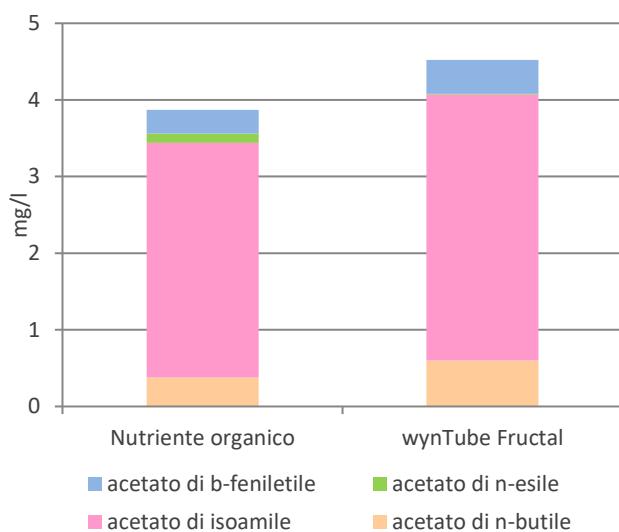
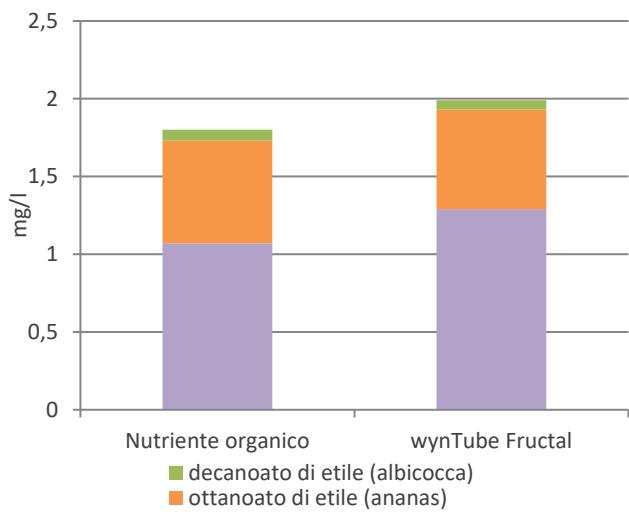
wynTube Fructal (30 g/hl) stimola la sintesi di β -fenyletano (rosa) rispetto alla sintesi degli altri alcoli superiori (sentori erbacei).

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

In fermentazione e rifermentazione 15-40 g/hl. Disperdere completamente il prodotto in poca acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa da trattare.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg, sacchi da 10 kg.



Produzione di esteri etilici e acetati (fruttato semplice e frutta tropicale).

wynTube Fructal (30 g/hl) stimola la sintesi di entrambe le famiglie aromatiche.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com