

wynTube

wynTube FULL

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™: Integratore completo della fermentazione alcolica

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 Full è un integratore completo che può essere impiegato in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo. La presenza di derivato di lievito garantisce l'apporto azotato complesso, principalmente amino acidico e peptidico, oltre a vitamine del gruppo B in particolare biotina che favorisce la formazione degli esteri e acido pantotenico che previene la formazione di idrogeno solforato. Fra gli oligoelementi presenti è particolarmente rilevante il magnesio, cofattore essenziale per il metabolismo del lievito, importante per aumentare la resistenza alla gradazione alcolica. Le frazioni lipidiche liberate dalle pareti cellulari aiutano il lievito ad adattarsi alla crescente concentrazione alcolica. Infine, non contenendo ammonio solfato, wynTube Full è particolarmente raccomandato in caso si lavori in riduzione o con mosti di varietà che sviluppano facilmente note di ridotto. Le pareti cellulari e la cellulosa a elevata superficie attiva, garantiscono l'adsorbimento degli inibitori endogeni favorendo il corretto metabolismo del lievito e quindi una maggiore pulizia organolettica del vino finito.

La funzionalità del prodotto è completata dalla presenza di tiamina e DAP. La tecnologia miniTubes permette la dispersione di wynTube Full direttamente nella vasca di fermentazione senza formazione di grumi, senza impiego di acqua e con risparmio di tempo di lavorazione.

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

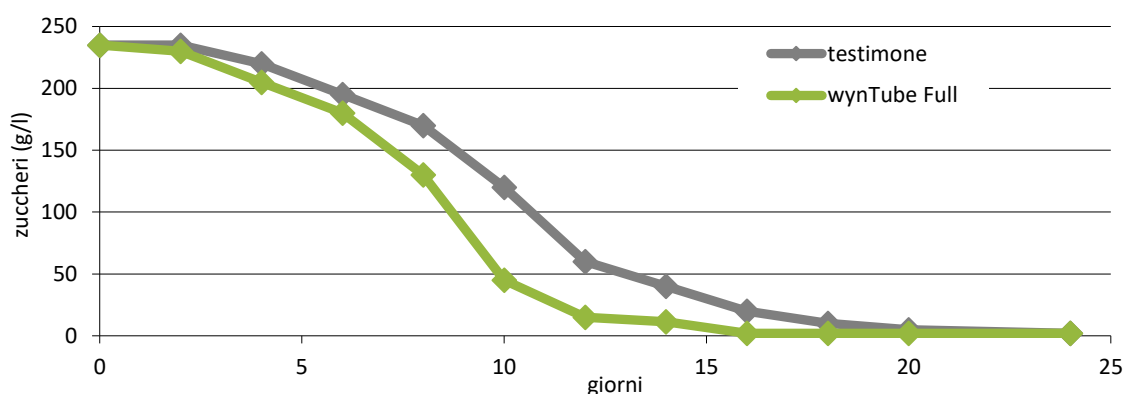
In fermentazione e rifermentazione: 20-60 g/hl.

Il prodotto può essere aggiunto direttamente al mosto o mosto-vino.

In alternativa wynTube Full si può impiegare tradizionalmente, previa dispersione in una piccola porzione di acqua o mosto.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



La nutrizione con 40 g/hl di wynTube Full ha permesso di ridurre i giorni di fermentazione rispetto alla nutrizione con 20 g/hl di Superattivante. (Pinot grigio, 14% alcol).