

# wynTube

## wynTube PREPARA

*Wine Yeast Nutrient in miniTubes™: integratore specifico per la reidratazione dei lieviti*

### CARATTERISTICHE

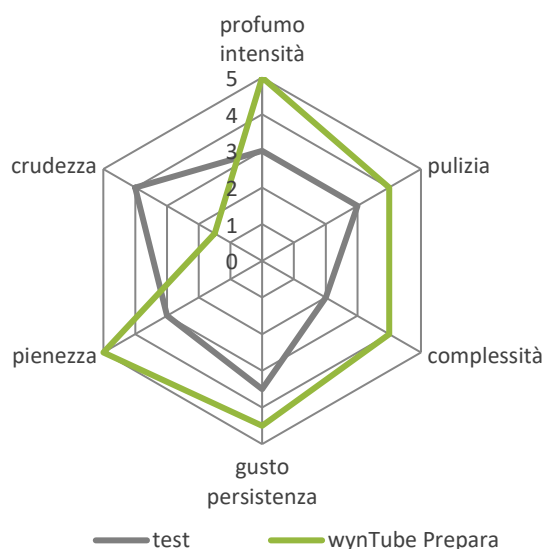
Abbiamo applicato l'ormai conosciutissima tecnologia miniTubes™ agli integratori per lieviti. Con la gamma wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) l'obiettivo NIENTE POLVERE... NIENTE SPORCO... NIENTE SPRECHI... è stato raggiunto anche per gli attivanti di fermentazione.

### APPLICAZIONI

**wynTube Prepara** è una specialità estremamente ricca di steroli, acidi grassi insaturi a lunga catena e oligoelementi (vitamine, sali minerale azoto amminoacidico). Aggiunto all'acqua di reidratazione, fornisce al lievito le sostanze indispensabili a condurre la fermentazione alcolica in modo ottimale anche in condizioni di elevata gradazione alcolica potenziale, ambiente fortemente riducente, mosto, mosto eccessivamente chiarificato, preparazione del pied de cuve.

In ogni situazione l'impiego di wynTube Prepara si traduce in una migliore espressione aromatica del lievito e netta riduzione nella produzione di acidità volatile e off-flavours.

*I profili gustativi mostrano una spiccata preferenza, sia al naso sia in bocca, per il vino ottenuto con lievito reidratato con wynTube Prepara.*



## DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

10-30 g/hl, calcolati sulla massa finale.

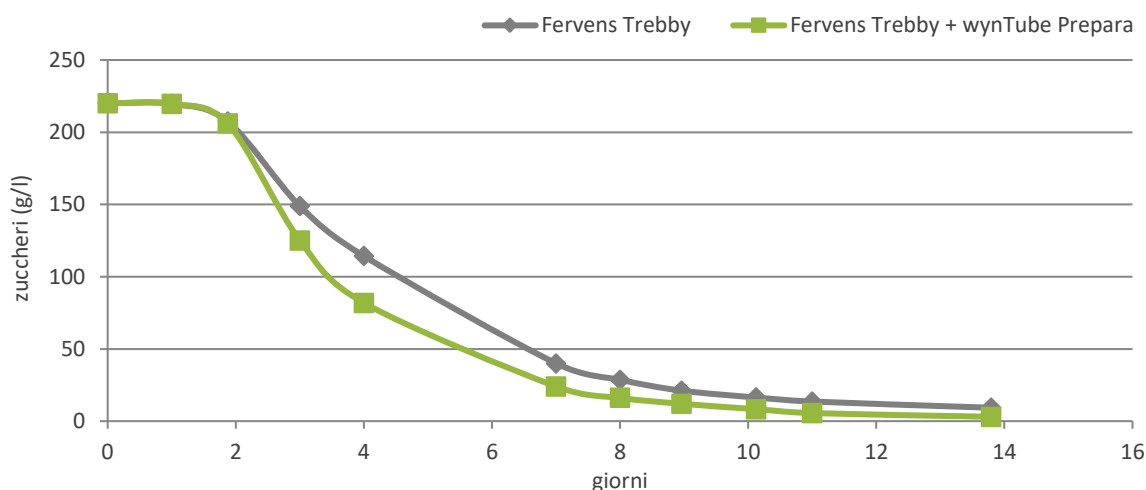
Versare wynTube Prepara nell'acqua di reidratazione del lievito in rapporto 1:20 (calcolata sulla quantità di lievito da reidratare). Attendere 5-10 minuti e successivamente disperdere tramite agitazione; quindi aggiungere il lievito e reidratare come di consueto.



*Derivato di lievito tradizionale (a sx.) e wynTube Prepara (a dx.) dopo attesa di 5 minuti e agitazione (dispersione in*

## CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.



*La reidratazione con wynTube Prepara permette l'esaurimento degli zuccheri in 11 gg. rispetto i 14 gg. necessari reidratando il lievito in sola acqua*