

wynTube

wynTube SPUMA

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™: nutrizione specifica per la presa di spuma

WYNTUBE: LA NUTRIZIONE IN MINITUBES

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.

CARATTERISTICHE

wynTube Spuma apporta azoto organico, inorganico (fosfato di ammonio) e pareti cellulari, tutti elementi indispensabili per favorire una cinetica rapida e sicura e limitare sensibilmente la produzione di metaboliti da stress, come per esempio i composti solforati.

I fattori di sopravvivenza, vitamine e oligoelementi, favoriscono la vitalità delle cellule garantendo risultati organoletticamente impeccabili. La tiamina in particolare limita la produzione di acetaldeide e acido piruvico.

Grazie al derivato di lievito, ricco in glutathione ridotto e peptidi riducenti, con l'impiego di wynTube Spuma si proteggono gli aromi e il colore del vino nel tempo.

APPLICAZIONI

L'impiego ideale è la presa di spuma per sfruttare la sinergia tra la nutrizione complessa e la protezione antiossidante del glutathione e dei peptidi riducenti, dando origine a vini particolarmente puliti ed eleganti.

L'abbinamento si traduce nella freschezza e longevità delle note aromatiche, gustative e del colore ottenute in fermentazione. Il basso contenuto in riboflavina aiuta a prevenire il "gusto di luce" durante la shelf-life del vino.

L'abbinamento con specifici lieviti aiuta a raggiungere il profilo del vino desiderato: per ottenere complessità aromatica raccomandiamo Fervens Brio o Lalvin T18, per puntare sulle note fruttate Fervens Fragrance o Lalvin RBS133, per ottimizzare la cinetica Fervens Pro6, per il metodo classico Lalvin CH14.

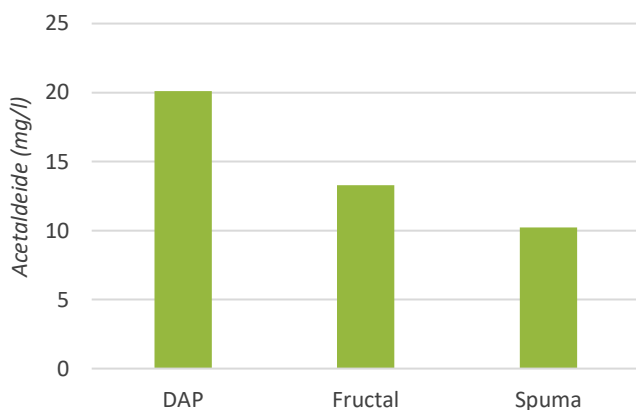
wynTube Spuma si può impiegare anche nel pied de cuve.

DOSI e MODALITÀ DI IMPIEGO

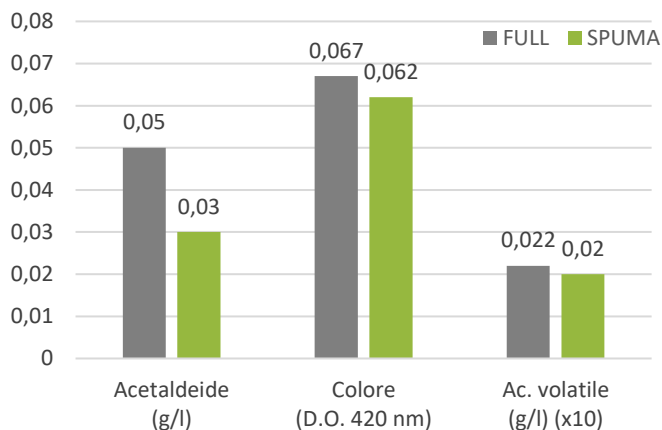
Da 10 a 40 g/hl. Disperdere Spuma in poca acqua, attendere 10 minuti e aggiungere alla massa, omogeneizzando con cura.

CONFEZIONI

Sacchi da 10 kg.



Produzione di acetaldeide con DAP, wynTube Fructal e wynTube Spuma (30 g/hl) in vino base Glera. Inoculo con Fervens Pro6 (25 g/hl) reidratato con wynTube Prepara (20 g/hl).



Spumante Pignoletto. Nutrizione in presa di spuma con wynTube Full e wynTube Spuma (30 g/hl).