

wynTube FULL

**Wine Yeast Nutrient en miniTubes™:
suplemento completo de la fermentación alcohólica**

WYNTUBE: LA NUTRICIÓN EN MINITUBES

Hemos aplicado la ya muy conocida tecnología miniTubes™ a los suplementos para levaduras. Con la gama wynTube (Wine Yeast Nutrient en miniTubes) el objetivo SIN POLVO...SIN SUCIEDAD...SIN PÉRDIDAS... también se ha logrado con los activadores de fermentación.

WYNTUBE FULL

wynTube Full es un suplemento completo que se puede utilizar en cualquier fase de la fermentación a partir de la inoculación. La presencia de derivados de levadura asegura un aporte de nitrógeno complejo, principalmente aminoacídico y peptídico, además de vitaminas del grupo B en particular biotina que favorece la formación de ésteres y ácido pantoténico que previene la formación de sulfuro de hidrógeno. Entre los oligoelementos presentes, el magnesio, cofactor esencial para el metabolismo de la levadura, es particularmente importante ya que aumenta la resistencia al grado alcohólico.

Las fracciones lipídicas liberadas de las paredes celulares ayudan a que la levadura se adapte a las concentraciones alcohólicas crecientes. Por último, al no contener sulfato de amonio, wynTube Full está especialmente recomendado en el caso de que se trabaje en reducción o con mostos de variedades que desarrollan fácilmente notas de reducción. Las paredes celulares y la celulosa con elevada superficie activa, aseguran la adsorción de los inhibidores endógenos, lo que ayuda al correcto metabolismo de la levadura y por tanto a una mayor limpieza organoléptica del vino acabado. La funcionalidad del producto se completa con la presencia de tiamina y DAP.

La tecnología miniTubes permite la dispersión de wynTube Full directamente en el tanque de fermentación sin formación de grumos, sin uso de agua y con ahorro de tiempo.

MODO DE USO

El producto se puede añadir directamente en el mosto o mosto-vino.

De forma alternativa, **winTube Full** se puede utilizar según el proceso tradicional, tras su dispersión en una pequeña cantidad de agua o mosto.

DOSIS

En fermentación y refermentación 20 - 60 g/hl.

CONFECCIÓN

Sacos de 2 kg y de 10 kg.

