

wynTube PROLIFE

Wine Yeast Nutrient en miniTubes™: detoxificar & integrar

WYN TUBE: 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.

APLICACIONES

Utilizado durante la fermentación alcohólica, ayuda a mantener intactas las funcionalidades de la membrana celular de las levaduras gracias a la liberación de ácidos grasos insaturados y esteroles, además de adsorber los inhibidores endógenos, como por ejemplo los ácidos grasos de cadena media. Esto se traduce en una mayor vitalidad de las células durante las etapas finales de la fermentación, y por tanto en un agotamiento de los azúcares más seguro, y en una mejor expresión aromática de la levadura. La liberación de manoproteínas aumenta la complejidad del vino y contribuye a reducir las notas vegetales.

En el caso de paradas de fermentación o segundas fermentaciones, la acción adsorbente de wynTube ProLife es fundamental para detoxificar la masa y prepararla para la nueva inoculación.

El aporte de aminoácidos y vitaminas permite una correcta nutrición de la levadura durante la fermentación alcohólica y la toma de espuma.

MODO DE USO

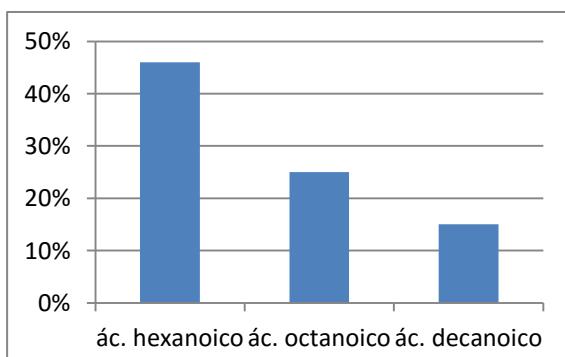
Dispersar en agua, mosto o vino en una proporción de 1:10. Esperar 5 minutos y a continuación dispersar mediante agitación y añadir a la masa.

DOSIS

En fermentación 15 - 25 g/hl; en segunda fermentación 20-40 g/hl antes de la inoculación; en el tratamiento de paradas: 40 g/hl antes de la inoculación.

CONFECCIÓN

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



% de reducción de C6, C8 y C10 con 40 g/hl de wynTube ProLife tras 24 horas de contacto.
(Chardonnay, con parada de fermentación)

	CONDICIONES ENOLÓGICAS	PRODUCTO*	VENTAJAS
Agua para la preparación de la levadura	<ul style="list-style-type: none"> - graduación alcohólica potencial elevada; - vinificación en reducción; - en cualquier situación en la que se desee mejorar el efecto sensorial. 	wynTube PREPARA (NFA = 3 mg/l)	Elevada resistencia al alcohol y a la anaerobiosis gracias a los esteroles y a los ácidos grasos insaturados. Intensidad y limpieza aromática favorecida por vitaminas y nitrógeno orgánico.
Inóculo	- mosto con NFA medio - bajo y graduación alcohólica potencial estándar	SUPERATTIVANTE (NFA = 20 g/l)	Buen arranque de la fermentación gracias al aporte de NFA y tiamina
	<ul style="list-style-type: none"> - mosto con NFA medio - bajo y graduación alcohólica potencial estándar; - mosto muy límpido; - necesidad de eliminar inhibidores de la levadura del mosto 	POLIATTIVANTE F (NFA = 14 mg/l)	Mejor expresión de la levadura gracias al nitrógeno y a la acción reguladora de la fibra. Sin sulfatos .
	<ul style="list-style-type: none"> - mosto muy límpido; - presencia de inhibidores de la levadura; - riesgo de "estallidos" iniciales 	POLIMERSEI (NFA = 0 mg/l)	Mayor limpieza aromática gracias a una cinética fermentativa regular y a la adsorción de olores anómalos (por ej. moho) e inhibidores.
	<ul style="list-style-type: none"> - garantizar una nutrición equilibrada y completa con una sola intervención 	wynTube FULL (NFA = 10 mg/l) BIO S-Free/ BIOATTIVANTE (NFA = 11 mg/l)	Garantizar nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. Sin sulfatos y tecnología miniTubes™ . Garantizar nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. Bio S-Free es sin sulfatos .
MOMENTO DE LA ADICIÓN 1/3 fermentación	<ul style="list-style-type: none"> - elevada graduación alcohólica; - ambiente fuertemente anaeróbico 	wynTube PROLIFE (NFA = 2,5 mg/l)	Acabado seguro de las fermentaciones gracias a la nutrición lipídica y a la eliminación de los inhibidores. Tecnología miniTubes™ .
	<ul style="list-style-type: none"> - condiciones normales de NFA y grado alcohólico; - vinificación en reducción 	wynTube FULL BIO S-Free	La nutrición completa y la ausencia de sulfatos garantiza resultados organolépticos óptimos incluso en situaciones "estresantes", por ej. en reducción.
	<ul style="list-style-type: none"> - condiciones normales de NFA y grado alcohólico 	BIOATTIVANTE	Mejorar tanto la cinética fermentativa como los aspectos organolépticos gracias a una nutrición completa.
	<ul style="list-style-type: none"> - elevada graduación alcohólica; - condiciones que pueden favorecer la aparición de productos secundarios no deseados 	VITALYEAST (NFA = 4 mg/l)	Obtener la máxima síntesis de perfumes y limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados gracias al nitrógeno aminoacídico y a los factores de crecimiento.
	<ul style="list-style-type: none"> - máxima expression frutal de la levadura 	FRUCTAL (NFA = 4 mg/l)	Obtener la máxima síntesis de notas frutales y limitar los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados gracias al nitrógeno aminoacídico y a los factores de crecimiento.
Paradas de fermentación	<ul style="list-style-type: none"> - mosto-vino rico en catabolitos inhibidores 	POLIMERSEI	Preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación gracias a la eliminación de los ác. grasos saturados
		wynTube PROLIFE	Preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación gracias a la eliminación de los ác. grasos saturados. Enriquecer en factores nutricionales
Toma de espuma	<ul style="list-style-type: none"> - aclimatación de la levadura 	wynTube FULL/BIO S-Free	Proporcionar nutrición compleja, sin sulfatos
	<ul style="list-style-type: none"> - segunda fermentación 	BIOATTIVANTE	Proporcionar nutrición compleja
		wynTube FULL/BIO S-Free	Garantizar una buena cinética y desarrollo aromático, sin sulfatos

*NFA por 10 g/hl de nutriente



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

