

ENODOC TD3

Non *Saccharomyces* para vinos blancos y tintos aromáticos y complejos, con mayor sensación de boca

APLICACIONES

Enodoc TD3 es un cultivo puro de *Torulaspora delbrueckii*. Aumenta la complejidad e intensidad aromática en vinos blancos y tintos. Enodoc TD3 aporta una mayor sensación en boca y una longitud significativa en el paladar. La inoculación secuencial de Enodoc TD3 con una *Saccharomyces cerevisiae* recomendada, se adapta perfectamente en la elaboración de vinos expresivos y con cuerpo. Enodoc TD3 también produce muy bajos niveles de acidez volátil, lo que le hace ser especialmente apta en la producción de vino dulce

Enodoc TD3:

- Mejora la diversidad aromática (producción de ésteres) y la sensación en boca.
- Puede producir hasta un 10% vol. de alcohol pero no está destinada a lograr una fermentación alcohólica completa. Posteriormente se debe inocular una *Saccharomyces cerevisiae* recomendada.
- Se recomienda para aumentar la complejidad organoléptica de vinos blancos y tintos, y para disminuir la acidez volátil en la producción de vinos dulces.

PROTECCIÓN CONTRA LA MICROFLORA INDÍGENA

Enodoc TD3 puede ser empleada en los mostos para el control de la microflora indígena en las fases prefermentativas, coadyuvando o reemplazando la acción del SO₂

PROPIEDADES

Especie	<i>Torulaspora delbrueckii</i>
Producción	Danstar Ferment
min temp.	16°C
Tolerancia al SO ₂	SO ₂ Libre < 15 mg/L
Alcohol	10% vol. max

Enodoc TD3 posee:

- Una fase de latencia moderada.
- Necesidades medias de nitrógeno. En caso de necesidades iniciales de levadura asimilables bajas a medias (NFA <150 mg / L): agregue nutrientes complejos justo después de la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae*.
- Baja producción de acidez volátil.
- Una muy buena compatibilidad con FML.

DOSIS

Inoculación secuencial: 20-30 g / hl según la calidad de la uva y las condiciones del mosto (30 g / hL en caso de producción de vino dulce).

Protección de mostos: 10-20 g/hl (la temperatura del mosto debe ser < 10 °C).

ENVASES

500 g paquetes envasados al vacío.

CONSERVACIÓN

Conservar en frío (a 4°C) en su envase original sin abrir.

EMPLEO

Vierta la levadura en agua limpia a 30 °C, en proporción 1:10, removiendo suavemente. Espere 15 minutos y remueva nuevamente. Para evitar choques de temperatura, vierta una cantidad igual de mosto en la solución de rehidratación de levadura. Repita este paso si fuera necesario, luego agregue directamente al mosto.

Inoculación secuencial: Tras una caída de densidad de 10 a 15 puntos (2-3% v/v alcohol) inocular el mosto fermentado con la *Saccharomyces cerevisiae* elegida de las recomendadas (p. Ej. Enodoc BA-02 o Fervens Fragrance en blancos y Enodoc RJ-11, Enodoc RG-12, Fervens Evoke o Fervens MS-08 en rojos). Siga las instrucciones de dosis y uso.



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

