



FERVENTS

GN

Per esaltare gli aromi varietali

APPLICAZIONI

Ceppo di *S. cerevisiae* selezionato per la sua capacità di "liberare" aromi primari ancora legati (p.e. terpeni e norisoprenoidi), consentendo di ottenere un incremento dei sentori caratterizzanti di alcuni vitigni.

Tale esaltazione delle caratteristiche varietali si esprime anche attraverso una spiccata persistenza delle sensazioni retro-gustative, ottenendo vini con un buon equilibrio tra olfatto e gusto. È adatto quindi per vini bianchi, rosati, novelli e rossi, ove è richiesta una forte esaltazione aromatico varietale come: Moscato (sentore di rosa), Traminer aromatico (sentore di rosa e tiglio), Riesling renano (fiori bianchi, pesca, albicocca), Prosecco (mela e glicine), malvasie, Lambrusco di Sorbara (note di violetta), etc.

GN è dotato di fattore killer, caratteristica che gli permette di prendere facilmente il sopravvento sulla flora indigena inquinante. Si caratterizza inoltre per la tolleranza particolarmente elevata all'anidride solforosa, in condizioni difficili è quindi in grado di avviare la fermentazione più rapidamente rispetto ad altri ceppi.

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: T>14 °C.
- Potere alcoligeno: 14% v/v.
- Cinetica di fermentazione: buon avvio di fermentazione anche con elevati tenori di anidride solforosa
- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi azoto.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: esalta l'espressione dei caratteri varietali.
- Proprietà gustative: aromi intensi e persistenti, buon equilibrio tra gusto e olfatto.
- Tecnologie: fermentazione primaria, presa di spuma fermentazione di mosti desolforati, mosti da macerazione carbonica.
- Vitigni consigliati: Moscato, Traminer aromatico, Riesling renano, Prosecco, malvasie, Lambrusco di Sorbara, etc.

DOSI

Vinificazione in rosso, bianco e rosato:
20-30 g/hl.
Presa di spuma: 20-40 g/hl.

CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.
Sacchi sottovuoto da 10 kg.

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra e in luogo fresco.

PREPARAZIONE

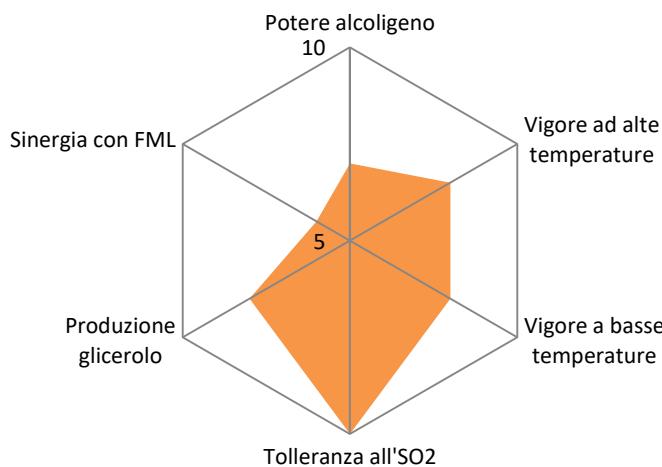
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti. La differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10 °C. L'impiego di wynTube Prepara in reidratazione migliora l'espressione del lievito, specie in caso di rifermentazione.

Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.

CARATTERI



EFFICACIA

