



FERVENS

Trebbby

Tutti i profumi per Trebbiano e Garganega

APPLICAZIONI

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* indicato principalmente per la fermentazione primaria di uve bianche con esile patrimonio aromatico.

Trebbby si distingue per l'elevata produzione di esteri ed acetati di fermentazione, tanto maggiore quanto più è curata la nutrizione azotata.

Nella selezione di questo lievito si è prestata particolare attenzione alla sicurezza fermentativa, prediligendo un ceppo di buona vigoria con tempi di esaurimento degli zuccheri generalmente rapidi.

Trebbby può essere impiegato con successo anche in mosti, bianchi o rossi che, a causa dell'imperfetta maturazione delle uve, abbiano un contenuto aromatico inferiore alle attese.

Per ottenere i migliori risultati organolettici e di longevità dei vini, è consigliabile impiegare **Trebbby** in abbinamento ad una corretta nutrizione, completa di fattori protettivi. In questo modo gli aromi e la freschezza conferiti dal lievito saranno preservati da un precoce invecchiamento.

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: $T > 14$ °C.
- Potere alcoligeno: 14% v/v.
- Cinetica di fermentazione: avvio di fermentazione veloce e decorso regolare.
- Richiesta di nutrienti: la buona nutrizione favorisce la sintesi aromatica.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: elevata produzione di aromi fermentativi.
- Proprietà gustative: profumi fruttati e buona acidità in bocca.
- Tecnologie: fermentazione primaria, mosti da macerazione carbonica.
- Vitigni consigliati: Trebbiano, Garganega e vitigni bianchi neutri.

DOSI

Vinificazione in bianco e rosato: 20-30 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

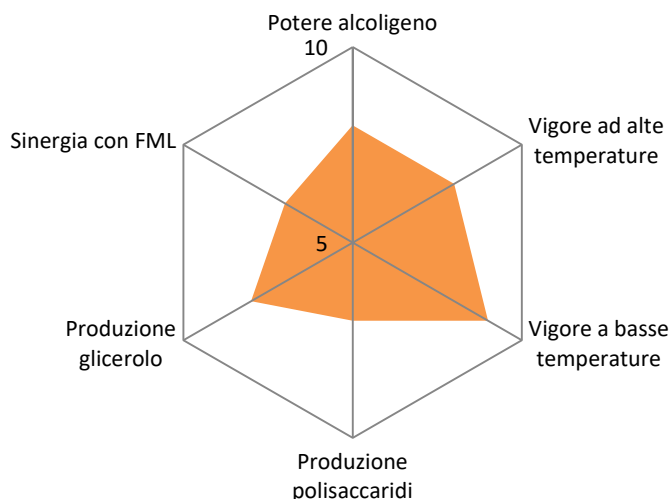
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

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.

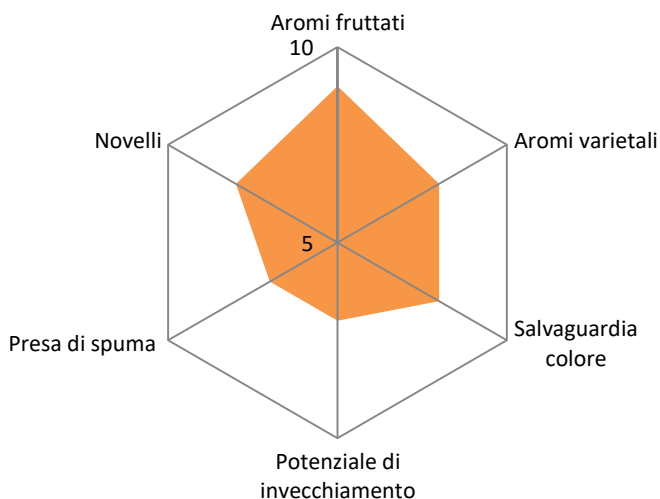
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

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

CARATTERI



EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com