



FERVENS

Fragrance

Per vini bianchi e rosati "fresh-style"

APPLICAZIONI

Fragrance è dedicato alla vinificazione dei vini bianchi e rosati per ottenere la piena espressione aromatica fermentativa. L'attitudine a fermentare a basse temperature permette di ottenere aromi che spaziano dai frutti tropicali (fino a 15°C) alle note agrumate (fino a 20°C).

Fragrance è particolarmente apprezzato per il veloce avvio di fermentazione e la rapidità della cinetica, che uniti al fattore killer impediscono la proliferazione di microflora inquinante.

Il potere alcoligeno è elevato e la produzione di acidità volatile contenuta.

Infine **Fragrance** è indispensabile per aumentare la longevità dei vini in bottiglia, infatti si distingue per una bassissima produzione di riboflavina, precursore del difetto di "gusto di luce". L'abbinamento con wynTube Fructal è ideale per massimizzare la produzione aromatica e tenere sotto controllo il contenuto di riboflavina.

Fragrance esprime una buona attività di liberazione dei precursori aromatici, è quindi adatto alla vinificazione di uve con corredo aromatico varietale.

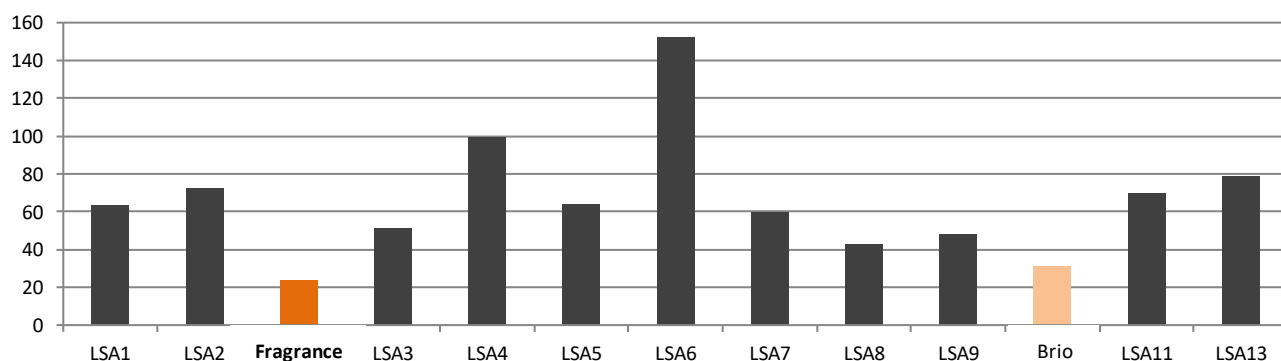
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae.

- Fattore killer: presente.
- Condizioni di fermentazione: $T > 12^{\circ}\text{C}$.
- Potere alcoligeno: 14% v/v.
- Cinetica di fermentazione: buon avvio e rapido esaurimento degli zuccheri.
- Richiesta di nutrienti: elevata per meglio esprimere la produzione aromatica ($\text{APA} > 200 \text{ mg/l all'inoculo}$).
- Bassa produzione di acetaldeide e di acidità volatile.
- Bassissima produzione di riboflavina.

PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: elevata produzione di note tropicali e agrumate. Liberazione di precursori varietali.
- Proprietà gustative: freschezza e pulizia in bocca.
- Tecnologie: fermentazione primaria di mosti bianchi e rosati. Previene il difetto del gusto di luce, preservando aromi e colore dei vini imbottigliati.



Produzione di riboflavina (in ppb), durante la fermentazione alcolica, da parte di lieviti diversi.
Fervens Fragrance si distingue per la bassa produzione.

DOSI

Vinificazione in bianco e rosato: 20-30 g/hl.

CONFEZIONI

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

PREPARAZIONE con reidratazione

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.



PREPARAZIONE senza reidratazione

Fervens Fragrance può essere inoculato direttamente nel mosto alle seguenti condizioni:

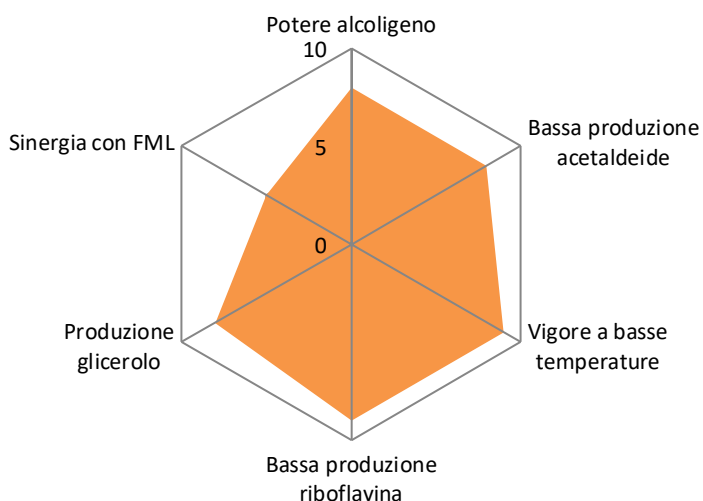
- Mosto sano;
- Inoculo minimo: 20-25 g/hl, in mosto non perfettamente sano aumentare la dose di inoculo a 30 g/hl;
- Alcol potenziale: max. 13%;
- Controllo della temperatura: 17-25 °C. Nei vini bianchi si consiglia di inoculare a ca. 20°C e poi abbassare gradualmente;
- Torbidità >50 NTU, aggiustare con Polimersei;
- Nutrizione adeguata + tiamina all'inoculo.

Disperdere in una quota di mosto e rimontare nella vasca **oppure** distribuire a spaglio sulla superficie della vasca e rimontare con cura.

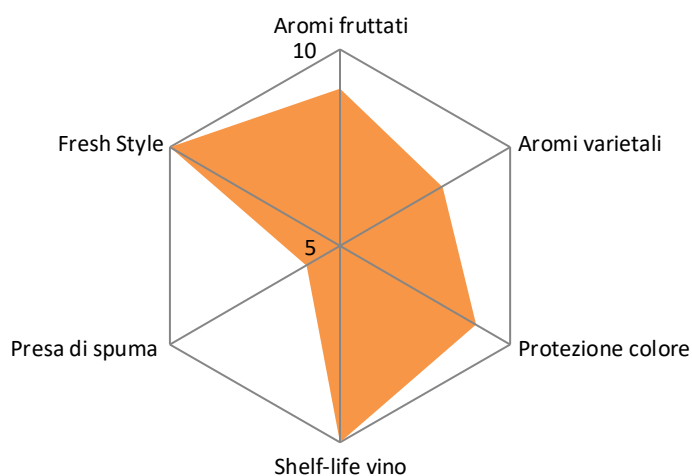
CONSERVAZIONE

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

CARATTERI



EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com