

wynTube

wynTube PROLIFE

Wine Yeast Nutrient in miniTubes™: Integratore a base di scorze di lievito

CARATTERISTICHE

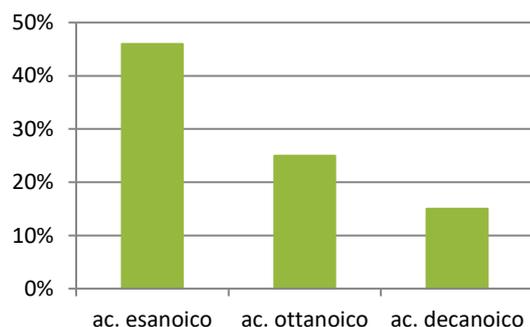
Abbiamo applicato l'ormai conosciutissima tecnologia miniTubes™ agli integratori per lieviti. Con la gamma wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) l'obiettivo NIENTE POLVERE... NIENTE SPORCO... NIENTE SPRECHI... è stato raggiunto anche per gli attivanti di fermentazione.

APPLICAZIONI

wynTube ProLife impiegato durante la fermentazione alcolica aiuta il lievito a mantenere integre le funzionalità della membrana cellulare, grazie al rilascio di acidi grassi insaturi e steroli, inoltre adsorbe gli inibitori endogeni, come gli ac. grassi a media catena. Questo si traduce in una maggiore vitalità delle cellule nelle fasi finali di fermentazione e quindi in un più sicuro esaurimento degli zuccheri presenti e in una migliore espressione aromatica del lievito. Il rilascio di mannoproteine aumenta la complessità del vino e contribuisce a ridurre le note vegetali.

In caso di arresti di fermentazione o di rifermentazioni l'azione adsorbente di wynTube ProLife è fondamentale per detossificare la massa e prepararla al nuovo inoculo.

L'apporto di ammino acidi e vitamine supporta la corretta nutrizione del lievito durante la fermentazione alcolica e la presa di spuma.



Riduzione % di C6, C8 e C10 con 40 g/hl di wynTube ProLife dopo 24 ore di contatto. (Chardonnay, con arresto di fermentazione)

MODALITÀ DI IMPIEGO

Disperdere in rapporto 1:10 in acqua, mosto o vino, attendere 10 minuti e successivamente disperdere mediante agitazione e aggiungere alla massa.

DOSI

In fermentazione: 15-25 g/hl;
in rifermentazione: 20-40 g/hl prima dell'inoculo;
nella cura degli arresti: 40 g/hl prima dell'inoculo.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg e sacchi da 10 kg.

