



# Winepro-freeS

LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS

## DESCRIPCIÓN

- **Winepro-freeS** es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para la fermentación de vinos blancos, rosados y tintos. Desarrolla aromas ligados a la gran cantidad de ésteres producidos en fermentación también está recomendado para los vinos rosados por sus características aromáticas amílicas, desarrolladas especialmente a bajas temperaturas de fermentación.
- **Winepro-freeS** garantiza la fermentación a partir de 12°C hasta 30°C y pH bajo. Se caracteriza por una muy baja producción de H<sub>2</sub>S. Durante la fermentación no desarrolla acetaldehído y reduce la acidez volátil producida por la eventual flora salvaje presente.  
Permite elaborar vinos tintos frescos apunto y agradables en tiempos muy cortos con valores de sulfuroso muy bajos. Puede ser utilizado para la elaboración de vinos sin sulfuroso.

## EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- **Winepro-freeS** desarrolla aromas intensos integrando armónicamente las fragancias a base de notas afrutadas. En el vino tinto permite la exaltación de notas de frutos rojos con una redondez muy pronunciada. Ninguna presencia de notas azufradas o secantes en boca.

## APLICACIÓN Y DOSIS

15-25 g / hl.

Una menor dosis disminuirá sus características fermentativas.

## REHIDRATACIÓN DE LA LEVADURA

En pie de cuba: añadir 1 kg de levadura en 7 litros de agua y 3 litros de mosto a 30-32°, dejar rehidratar durante 15 minutos y añadir a la cuba a sembrar (preparado válido para un volumen de 40 a 60 hl de mosto)..

## PARÁMETROS CUALITATIVOS

Células de levadura viables: más de 1010 UFC / g.



Escanea el código QR con el móvil o tablet y encuentra toda la información del producto.

## Ficha Técnica Levadura - **Winepro-freeS**

# Winepro-freeS

LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS

### ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

La levadura se envasa al vacío en una bolsa de aluminio de 500 g. Conservada en su embalaje original y almacenada en un lugar seco y fresco, con una temperatura óptima de 4-8 ° C (en cualquier caso, menos de 15 ° C), la levadura puede utilizarse durante 3 años después de la fecha de producción.