

Winepro-L8

LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA PRODUCCIÓN DE TINTOS JÓVENES Y ROSADOS

DESCRIPCIÓN

- Winepro-L8 es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para vinos tintos jóvenes y rosados, está especialmente recomendado para la maceración y la fermentación en frío. Garantiza una buena producción de alcohol y baja formación de espuma
- Winepro-L8 es resistente a un alto nivel de SO₂ y produce una alta cantidad de glicerol.

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- Winepro-L8 desarrolla aromas complejos que integran armoniosamente los aromas de frutos rojos y frutas de madera.

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)..

REGLAMENTACIÓN BIO Y NOP

- Winepro-L8 es un producto utilizable en Agricultura ecológica en aplicación del Reglamento europeo CE nº 834/2007.

Winepro-L8



LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA PRODUCCIÓN DE TINTOS JÓVENES Y ROSADOS

PARÁMETROS CUALITATIVOS

Células de levadura viables: más de 10^{10} UFC / g.

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.