

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

## Ficha Técnica Levadura - Winepro-L9

# Winepro-L9

LEVADURA ENOLÓGICA PARA LOS VINOS ROSADOS

### DESCRIPCIÓN

- Winepro-L9 es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para vinos rosados con aromas florales y frutales intensos y persistentes.
- Winepro-L9 garantiza la fermentación con un amplio espectro de temperaturas y muy buena producción de glicerol (6.2-6.4 g / l).
- Winepro-L9 se caracteriza por una baja producción de espuma y buena resistencia a grandes cantidades de SO<sub>2</sub>. Baja producción de acetaldehído. Contenido alcohólico superior al 14,3% vol. Rendimiento azúcar / alcohol 16.6-16.7. Cepa criotolerante

### EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- Winepro-L9 desarrolla aromas primarios complejos típicos. Integra armoniosamente los aromas a base de notas de frutos rojos, rosas y florales.

### 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

- Winepro-L9 es un producto utilizable en Agricultura ecológica en aplicación del Reglamento europeo CE nº 834/2007 – RUE 203/2012.

 1ERCRUTECH, S.L.  
 Aptdo de correos, 30  
08731 St. Martí Sarroca (BCN)

 Tel. +34 607 225 663  
 info@1ercrutech.com  
 www.1ercrutech.com

Producido para uso alimentario. Para uso enológico. Exclusivamente para uso profesional. Conforme la reglamentación vigente.

Estas informaciones se refieren únicamente al producto indicado y no constituyen una garantía, en ningún caso el usuario es exento del respeto de las normas de seguridad y de la utilización incorrecta del producto.



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



## Ficha Técnica Levadura - Winepro-L9

# Winepro-L9



LEVADURA ENOLÓGICA PARA LOS VINOS 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.