

# Winepro-L92



LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS DE ALTA CALIDAD

## DESCRIPCIÓN

- Winepro-L92 es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para para la fermentación de vinos tintos estructurados de alta calidad adecuados para el envejecimiento. Es capaz de fermentar a altas temperaturas y con alto índice de alcohol. Ayuda a estabilizar el color.
- Winepro-L92 permite desarrollar un perfil de aromas complejo y persistente y produce cantidades relevantes de polisacáridos.  
Tiene buena tolerancia al SO<sub>2</sub> y baja producción de espuma.

## EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- Winepro-L92 produce aromas varietales complejos con notas intensas de frutos rojos como cerezas, y notas especiadas, respetando los aromas varietales del viñedo de origen.

## APLICACIÓN Y DOSIS

15-25 g / hl.

Agitar 1 kg de levadura en 7 litros de agua + 3 litros de mosto a 30-32 ° C. Dejar que la levadura se rehidrate durante 15 minutos y luego agregar al tanque. (Preparación adecuada para un volumen de 40 a 60 hl de mosto).

## REGLAMENTACIÓN BIO

- Winepro-L92 está permitido en la Agricultura Biológica, bajo el Reglamento Europeo CE n ° 834/2007 - RUE 203/2012.

# Winepro-L92



LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS DE ALTA CALIDAD

## 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.