

# Winepro-Lthiol

LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS DE CALIDAD

## DESCRIPCIÓN

- Winepro-Lthiol es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para vinos blancos de alta calidad. Recomendado para maceración en frío, permite desarrollar un perfil aromático primario propio de la variedad de uva.
- Winepro-Lthiol garantiza el inicio de la fermentación a bajas temperaturas, tiene buena resistencia al SO<sub>2</sub> y baja producción de espuma. Permite la fermentación incluso a un nivel muy alto de alcohol. Producción media de glicerol (6.7-6.9 g / L). Potencia alcohólica 14.6-14.8% vol. Rendimiento azúcar / alcohol 16.1-16.2. Posee la actividad enzimática carbono azufre beta liasa para una síntesis óptima de sabores de tiol.

## EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- Winepro-Lthiol participa en la complejidad aromática de los vinos finos y revela la tipicidad de las variedades de uva aromáticas y no aromáticas, integrando armoniosamente las notas florales de boj, retama, cítricos, pomelos y maracuyá.

## 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-Lthiol es un producto utilizable en Agricultura ecológica en aplicación del Reglamento europeo CE nº 834/2007 – RUE 203/2012, en la fermentación de mostos.

# Winepro-Lthiol



LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS DE 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.