



Ficha técnica

Levadura - **Winepro-LTH**

Winepro-LTh

DESCRIPCIÓN

Winepro-LTh es una levadura *Lachancea thermotolerans* seleccionada por su capacidad de transformar parte de los azúcares del mosto en ácido láctico durante la fermentación alcohólica. Esta característica permite aumentar de forma natural la frescura del vino, reducir el pH y mejorar el equilibrio gustativo, especialmente en elaboraciones procedentes de vendimias muy maduras o de zonas cálidas.

Winepro-LTh presenta una excelente capacidad de implantación, un inicio rápido de la fermentación y una elevada estabilidad durante todo el proceso fermentativo. Puede completar la fermentación alcohólica de forma independiente, aunque su utilización en fermentación secuencial con *Saccharomyces cerevisiae* permite obtener vinos de mayor complejidad aromática y mejor equilibrio en boca.

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

Su perfil fermentativo favorece una ligera reducción del grado alcohólico potencial y aumenta la expresión varietal, desarrollando aromas intensos de frutas tropicales como pomelo, piña y mango. Está especialmente recomendado para vinos blancos, rosados y tintos en los que se busque incrementar la frescura y mantener el equilibrio natural del vino.

CARACTERÍSTICAS

- Producción de ácido láctico: 2 – 7 g/L
- Reducción del pH: 0,2 – 0,5
- Temperatura de fermentación: 12 – 35 °C
- Tolerancia al alcohol: ≥ 15 % vol.
- Necesidades nutricionales: bajas
- Capacidad de floculación: elevada

DOSIS Y APLICACIÓN

20-40 g / hl. Una menor dosis disminuirá sus características fermentativas.

Rehidratar la levadura en un volumen de 10 a 20 veces su peso en agua templada (con un contenido aproximado de 50 g/L de azúcar) o en mosto diluido (mezcla de 1/3 de mosto y 2/3 de agua) a una temperatura de 35–40 °C.

Remover suavemente y dejar reposar entre 10 y 20 minutos antes de añadir la suspensión al depósito de fermentación.



Ficha técnica

Levadura - **Winepro-LTh**

Winepro-LTh

INOCULACIÓN

Inoculación simultánea

Añadir 0,2–0,40 g/L de Winepro-LTh y *Saccharomyces cerevisiae* al mismo tiempo, en una proporción 1:1, para realizar la fermentación.

Inoculación secuencial

Añadir primero 0,2–0,40 g/L de Winepro-LTh y, transcurridas 24–48 horas desde el inicio de la fermentación, inocular 0,2–0,40 g/L de *Saccharomyces cerevisiae* (dependiendo de la temperatura de fermentación). Este protocolo mejora la complejidad aromática y la armonía gustativa del vino.

PARÁMETROS CUALITATIVOS

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

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

La levadura se envasa en una bolsa de aluminio de 500 g. Conservar en un lugar fresco y seco, evitando temperaturas superiores a 30 °C y la humedad. En estas condiciones, el producto mantiene su estabilidad durante 36 meses. Una vez abierto el envase, volver a cerrarlo herméticamente y utilizar el producto en un plazo máximo de 7 días.