wine improve

Ficha técnica

Levadura - **Winepro-LV1**

Winepro-LV1

DESCRIPCIÓN

Winepro-LV1 es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su elevada pureza, excelente capacidad de implantación y fermentación completa en un amplio rango de temperaturas. Destaca por su rápido inicio de la fermentación, su desarrollo estable y su elevada capacidad de floculación. Gracias a su alta tolerancia al alcohol y a su baja producción de acidez volátil, permite obtener fermentaciones limpias, seguras y completas, preservando la expresión varietal de la uva. Su producción de glicerol contribuye a mejorar la estructura y la sensación de volumen en boca.

Winepro-LV1 es una cepa muy versátil, recomendada para la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos, así como para vinos frutales, cuando se busca una fermentación fiable y un perfil aromático limpio y equilibrado.

EFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

Winepro-LV1 favorece la obtención de vinos limpios, frescos y bien equilibrados, potenciando la expresión aromática varietal sin enmascararla.
Su elevada producción de glicerol aporta mayor redondez, volumen y suavidad en boca, mientras que su baja producción de acidez volátil ayuda a conservar la pureza aromática durante toda la fermentación.Su elevada capacidad de floculación favorece una rápida sedimentación de las lías, facilitando las operaciones de trasiego y clarificación.

CARACTERÍSTICAS

- Conversión azúcar/alcohol: 16,8 g/L por 1 % vol. de alcohol
- Producción de glicerol: ≥6 g/L
- Temperatura de fermentación: 10 – 35 °C
- Producción de acidez volátil: baja
- Tolerancia al alcohol: ≥ 18 % vol.
- Necesidades nutricionales: medias
- Capacidad de floculación: elevada
- Producción de SO_2 y H_2S: muy baja

SERVEIS I PRODUCTES TECNOLÒGICS PEL VI, S.L., S.L.
Avda. del Castell, 26 - 08731 St. Martí Sarroca (BCN)
Tel. +34 629 874 243
servitec2100@gmail.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.

wine improve

Ficha técnica

Levadura - **Winepro-LV1**

Winepro-LV1

DOSIS Y APLICACIÓN

20-30 g / hl. Una menor dosis disminuirá sus características fermentativas.
Rehidratar la levadura en un volumen de 10 a 15 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 durante unos 5 minutos y dejar reposar durante 15 minutos antes de añadir la suspensión al depósito de fermentación.

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, protegido de la humedad y de temperaturas elevadas.
Vida útil: 42 meses en su envase original sin abrir. Una vez abierto el envase, se recomienda consumir el producto lo antes posible y mantenerlo perfectamente cerrado para preservar su actividad fermentativa.

SERVEIS I PRODUCTES TECNOLÒGICS PEL VI, S.L., S.L.
Avda. del Castell, 26 - 08731 St. Martí Sarroca (BCN)
Tel. +34 629 874 243
servitec2100@gmail.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.