



Ficha técnica

Levadura - **Winepro-LV1**

Winepro-LV1

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-RV100** 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-RV100** 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-RV100** 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 SO₂ y H₂S: muy baja



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.