

Ficha técnica

Levadura - **Winepro-grandaromB**

Winepro-grandaromB

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-grandaromB** levadura *Saccharomyces cerevisiae* spp que proviene de una cepa híbrida que ha sido seleccionada para vinos blancos y rosados modernos, frescos y complejos de alta calidad. Recomendada para la fermentación a baja temperatura, esta levadura permite desarrollar un perfil aromático de cepas con revelación de aromas fermentativos tipo thiol.
- **Winepro-grandaromB** garantiza un inicio de la fermentación a baja temperatura, una buena resistencia al SO₂ y una baja producción de espuma. Permite la fermentación incluso a un nivel muy alto de alcohol. Muy buena revelación de aromas de frutas tropicales y cítricos (mandarina, pomelo). Buena producción de aromas de fermentación de tipo floral (flor blanca y flor de cerezo) y afrutado. Es posible inocular a baja temperatura después del desfangado con aclimatación del pie de cuba por adición sucesiva de mosto.

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- **Winepro-grandaromB** participa en la complejidad aromática de los vinos y revela la tipicidad de las variedades de uva aromáticas y no aromáticas, integrando armoniosamente las notas florales de las flores blancas y los cítricos frutales, el pomelo y la fruta de la pasión.

APLICACIÓN Y DOSIS

20-30 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)..

PARÁMETROS CUALITATIVOS

Células de levadura viables: más de 10¹⁰ UFC / g.

Ficha técnica

Levadura - **Winepro-grandaromB**

Winepro-grandaromB

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.