

Ficha técnica

Levadura - **Winepro-grandaromR**

Winepro-grandaromeR

DESCRIPCIÓN

Winepro-grandaromeR levadura *Saccharomyces cerevisiae* spp que proviene de una cepa híbrida entre *cerevisiae* y *bayanus*. Seleccionada para los vinos tintos jóvenes y especialmente recomendada para la fermentación con el desarrollo de notas de frutos rojos, especialmente cerezas y en vinos bien estructurados con taninos suaves y notas especiadas. Garantiza una buena producción de alcohol (superior a 17 °) y una baja formación de espuma.

Winepro-grandaromeR es resistente a un alto nivel de SO₂ y produce gran cantidad de glicerol.

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

Winepro-grandaromR desarrolla aromas complejos que integran armoniosamente los aromas de frutos rojos y especias.

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.

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.