



Ficha técnica

Levadura - **Winepro-L5**

Winepro-L5

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-L5** es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para vinos blancos de calidad. Permite desarrollar un perfil aromático complejo. Garantizando el inicio de la fermentación a bajas temperaturas para preservar el aroma.
- **Winepro-L5** es ideal para la fermentación de los mostos macerados en frío. Tiene buena resistencia al SO₂ y baja producción de espuma. También se puede utilizar para la fermentación de vinos destinados a la crianza en barrica.

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- **Winepro-L5** desarrolla aromas típicos de Chardonnay integrando armoniosamente los aromas de frutas exóticas maduras, melocotones y albaricoques.

APLICACIÓN Y DOSIS

15-25 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).

REGLAMENTACIÓN BIO

- **Winepro-L5** es un producto utilizable en agricultura ecológica en aplicación del Reglamento europeo CE n° 834/2007 – RUE 203/2012, en la fermentación de mostos.



Ficha técnica
Levadura - **Winepro-L5**

Winepro-L5

PARÁMETROS CUALITATIVOS

Células de levadura viables: más de 10^{10} 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.