



Ficha técnica

Levadura - **Winepro-L8**

Winepro-L8

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-L8** es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para vinos tintos jóvenes y rosados, está especialmente recomendado para la maceración y la fermentación en frío. Garantiza una buena producción de alcohol y baja formación de espuma
- **Winepro-L8** es resistente a un alto nivel de SO₂ y produce una alta cantidad de glicerol.

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- **Winepro-L8** desarrolla aromas complejos que integran armoniosamente los aromas de frutos rojos y frutas de madera.

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-L8** al no encontrarse disponible en ecológico, está autorizada para su uso en la producción de vino ecológico según el artículo 24 del Reglamento (UE) 2018/848 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y de acuerdo con el Anexo V, apartado D del Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165, por el que se autorizan determinados productos y sustancias para su uso en la producción ecológica y se establecen sus listas.



Ficha técnica
Levadura - **Winepro-L8**

Winepro-L8

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.