



Ficha técnica

Levadura - **Winepro-L9**

Winepro-L9

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-L9** es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para vinos rosados con aromas orales y frutales intensos y persistentes.
- **Winepro-L9** garantiza la fermentación con un amplio espectro de temperaturas y muy buena producción de glicerol (6.2-6.4 g / l).
- **Winepro-L9** se caracteriza por una baja producción de espuma y buena resistencia a grandes cantidades de SO₂. Baja producción de acetaldehído. Contenido alcohólico superior al 14,3% vol. Rendimiento azúcar / alcohol 16.6-16.7. Cepa criotolerante

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- **Winepro-L9** desarrolla aromas primarios complejos típicos. Integra armoniosamente los aromas a base de notas de frutos rojos, rosas y orales.

APLICACIÓN Y DOSIS

15-25 g / hl. Una menor dosis disminuirá sus características fermentativas.

Añadir 1 kg de levadura en 7 litros de agua + 3 litros de mosto a 30-32 ° C. Dejar que la levadura se rehidrate durante 15 minutos y luego agregar al tanque. (Preparación adecuada 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.