



Ficha técnica

Levadura - **Winepro-Lthiol**

Winepro-Lthiol

DESCRIPCIÓN

- **Winepro-Lthiol** es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para vinos blancos de alta calidad. Recomendado para maceración en frío, permite desarrollar un perfil aromático primario propio de la variedad de uva.
- **Winepro-Lthiol** garantiza el inicio de la fermentación a bajas temperaturas, tiene buena resistencia al SO₂ y baja producción de espuma. Permite la fermentación incluso a un nivel muy alto de alcohol. Producción media de glicerol (6.7-6.9 g / L). Potencia alcohólica 14.6 14.8% vol. Rendimiento azúcar / alcohol 16.1-16.2. Posee la actividad enzimática carbono azufre beta liasa para una síntesis óptima de sabores de tiol.

EFFECTOS SOBRE EL PERFIL DEL VINO

- **Winepro-Lthiol** participa en la complejidad aromática de los vinos finos y revela la tipicidad de las variedades de uva aromáticas y no aromáticas, integrando armoniosamente las notas florales de boj, retama, cítricos, pomelos y maracuyá.

APLICACIÓN Y DOSIS

15-25 g / hl.

Una menor dosis disminuirá sus características fermentativas.

Agitar 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).

REGLAMENTACIÓN BIO

- **Winepro-Lthiol** 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-Lthiol**

Winepro-Lthiol

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.



SERVEIS I PRODUCTES TECNOLÒGICS PEL VI, S.L., S.L.



Avda. del Castell, 26 - 08731 St. Martí Sarroca (BCN)



Tel. +34 629 874 243



servitec2100@gmail.com

Producido para uso alimentario. Para uso enológico. Exclusivamente para uso profesional. Conforme la reglamentación vigente.

Estas informaciones se refieren únicamente al producto indicado y no constituyen una garantía, en ningún caso el usuario es exento del respeto de las normas de seguridad y de la utilización incorrecta del producto.