Scheda Tecnica

WinCru Arom

Lievito Selezionato per uso Enologico
Saccharomyces cerevisiae Ceppo WC002

Lievito indicato per vini bianchi e rosati con intensa componente aromatica

WinCru Arom favorisce la complessità aromatica nei vini bianchi e rosati ottenuti anche da uve neutre o povere di aromi primari. Gli aromi fruttati e floreali ottenuti durante il metabolismo sono persistenti e duraturi nel tempo.

Caratteristiche tecniche:

Cinetica di fermentazione : fase di latenza

breve, cinetica rapida e regolare.

Rendimento: 16,5 g di zucchero per 1% alcool

Fermenta regolarmente da 12 a 26°C

Resistenza all'SO_2 libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: bassa 4/6 g/l

Produzione acetaldeide: bassa 0,20 mg/l

Produzione SO_2: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: Killer K2

Resistenza all'alcool: 14%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di acidità volatile: ridotta 0,20 g/l

Produzione di H_2S: bassa

Produzione di esteri aromatici: media

Cellule vive di LSA /g conservato a temperatura < 15°C: $\geq 2.10^{10}$

Dosi di impiego:

15-20 g/hl

Lieviti

Eno Advance srls | Via dei Gelsi, 39 - 53036 Poggibonsi (SI) Italy - tel. **+39 0577 979149** | E-mail **info@enoadvance.com**