



WinCru RG

Lievito Selezionato per uso Enologico
Saccharomyces cerevisiae Ceppo WCo23

Lievito per vini giovani e fruttati, per vini novelli

WinCru RG è un lievito che esalta l'espressione aromatica dei vini giovani e fruttati, di pronta beva, ottimo sui novelli. Il suo avvio dopo macerazioni carboniche o dopo criomacerazioni è eccellente.

Caratteristiche tecniche:

Cinetica di fermentazione: fase di latenza

ridotta, cinetica rapida e regolare

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

Fermenta regolarmente da 12 a 30°C

Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: media 5/7 g/l

Produzione acetaldeide: bassa 0,20 mg/l

Produzione SO₂: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: neutro al fattore killer

Resistenza all'alcool: 15%

Produzione di schiuma: limitata

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

Produzione di H₂S: bassa

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

Dosi di impiego:

15 g/hl