



WinCru THQ

Lievito selezionato per uso Enologico
Saccharomyces cerevisiae (bayanus) Ceppo
WC27.2

Il ceppo WC27.2 di WinCru THQ è stato selezionato nei nostri laboratori nel 2013 dopo un'attenta selezione per esaltare i profumi tiolici.

WinCru THQ è un lievito specifico per la produzione di vini bianchi, conferendo finezza ed esaltazione degli aromi varietali, eccellente espressività degli aromi tiolici.

Migliorare ed esalta l'espressione varietale, soprattutto per quelle uve che hanno una buona dotazione di precursori tiolici, come Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio etc.)

Ha un ottimo potere alcoligeno per cui può fermentare anche in condizioni estreme.

Caratteristiche tecniche:

Cinetica di fermentazione:
fermentazioni regolari con inizio vigoroso

Rendimento: 16,2 g di zucchero per 1% di alcool/Vol

Fermenta regolarmente da 12° a 32°C

Resistenza all'SO₂ libera: alta, 50 mg/L

Produzione glicerolo: media

Produzione acetaldeide: bassa 0,25 mg/L

Produzione SO₂: limitata < 10 mg/L

Fenotipo: neutro al fattore killer

Resistenza all'alcool: 18%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di acidità volatile: < 0,15 g/L

Produzione di H₂S: nessuna

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

Dosi di impiego:

10 g/hL in fermentazione

30 g/hL in rifermentazione e presa di spuma