



# WinCru WQ18

Lievito selezionato per uso Enologico  
*Saccharomyces cerevisiae* (Bayanus) Ceppo  
WCo18

Lievito di grande versatilità, WinCru WQ 18 è il lievito universale per eccellenza.

WinCru WQ 18 è lievito a doppia attitudine, di grande eleganza, viene indicato sia per la prima fermentazione su mosti bianchi conferendo finezza ed esaltazione degli aromi, che nelle rifermentazioni e nelle prese di spuma. Ha un ottimo potere alcoligeno per cui può fermentare anche in condizioni estreme.

### 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 10 a 30°C

Resistenza all'SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: media

Produzione acetaldeide: bassa 0,25 mg/l

Produzione SO<sub>2</sub>: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: fattore killer K<sub>1</sub>

Resistenza all'alcool: 16%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di acidità volatile: ridotta

Produzione di H<sub>2</sub>S: bassa

Cellule vive di LSA /g conservato a temperatura < 15°C:  $\geq 2 \cdot 10^{10}$

### Dosi di impiego:

15 g/hl in fermentazione

30 g/hl in rifermentazione e presa di spuma