Scheda Tecnica

WinCru WQ18

Lievito selezionato per uso Enologico Saccharomyces cerevisiae (Bayanus) Ceppo WC018

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_2 libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: media

Produzione acetaldeide: bassa 0,25 mg/l

Produzione SO_2: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: fattore killer K1

Resistenza all'alcool: 16%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di acidità volatile: ridotta

Produzione di H_2S: bassa

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

Dosi di impiego:

15-20 g/hl in fermentazione

20-30 g/hl in rifermentazione e presa di spuma

Lieviti

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