Scheda Tecnica

WinCru WR15

Lievito selezionato per uso Enologico
Saccharomyces cerevisiae Ceppo WC015

Lievito per la produzione dei grandi vini rossi

WinCru WR15 è un lievito particolarmente adatto alla produzione di vini rossi di struttura e da invecchiamento.

WinCru WR15 con il suo finissimo metabolismo esalta la struttura e la morbidezza delle uve a bacca rossa rispettandone la tipicità. Durante la macerazione contribuisce elegantemente sulle complesse componenti aromatiche dei grandi vitigni rossi esaltandone la finezza.

Favorisce la liberazione di aromi di frutti rossi (cassis, prugna, ciliegia), di note speziate

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 18 a 35°C

Resistenza all'SO_2 libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: alta 8/10 g/l

Produzione acetaldeide: bassa 0,20 mg/l

Produzione SO_2: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: neutro al fattore killer

Resistenza all'alcool: 15%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di acidità volatile: ridotta 0,15 g/l

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

Lieviti

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