Scheda Tecnica

WinFerm Basic

Lievito Selezionato per uso Enologico Saccharomyces cerevisiae Ceppo WF001

Lievito starter da grandi masse

È un lievito a doppia attitudine , è molto rustico , viene indicato per la prima fermentazione su grandi masse di media qualità.

Ha un buon potere alcoligeno per cui può essere utilizzato anche in rifermentazione.

Caratteristiche tecniche:

Cinetica di fermentazione: rapida e regolare

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

Fermenta regolarmente da 15 a 30°C

Resistenza all'SO_2 libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: bassa 4/6 g/l

Produzione acetaldeide: bassa 0,30 mg/l

Produzione SO_2: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: neutro al fattore killer

Resistenza all'alcool: 14%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di ac.volatile: ridotta 0,25 g/l

Produzione di H_2S: bassa

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

Dosi di impiego:

20 g/hl in fermentazione

Lieviti

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