



WinFerm BC

Lievito Selezionato per uso Enologico
Saccharomyces cerevisiae (Bayanus) Ceppo
WFO02

È un lievito a doppia attitudine, è molto rustico, viene indicato sia in prima fermentazione che in rifermentazione su grandi masse anche non omogenee. WinFerm BC grazie alla sua versatilità ed elevata tolleranza all'alcool, è indicato sia per le prime fermentazioni in presenza di tenori alcolici elevati, che per le rifermentazioni.

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'SO₂ libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: media 5/7 g/l

Produzione acetaldeide: elevata 0,60 mg/l

Produzione SO₂: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: neutro al fattore killer

Resistenza all'alcool: 16%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di ac.volatile: ridotta 0,20 g/l

Produzione di H₂S: bassa

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

Dosi di impiego:

20 g/hl in fermentazione

40 g/hl in rifermentazione