



WinFerm Champ

Lievito selezionato per uso Enologico
Saccharomyces cerevisiae (Bayanus) Ceppo
WF079

Il leader delle rifermentazioni, con attitudine fruttosofila è in grado di portare a termine anche i casi di arresti di fermentazione più difficili.

WinFerm Champ oltre al glucosio degrada anche il fruttosio fino ad esaurimento, grazie alla sua elevata tolleranza all'alcool è indicato sia per le rifermentazioni, che aggiunto a fine fermentazione in maniera preventiva quando i tenori alcolici sono elevati.

Caratteristiche tecniche:

Cinetica di fermentazione: lenta e regolare

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

Fermenta regolarmente da 8 a 35°C

Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: media 5/7 g/l

Produzione acetaldeide: bassa 0,20 mg/l

Produzione SO₂: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: neutro al fattore killer

Resistenza all'alcool: 17%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di ac.volatile: ridotta

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 o presa di spuma