



WinFerm S3

Lievito selezionato per uso Enologico
Saccharomyces cerevisiae Ceppo WFO22

WinFerm S3 è un lievito starter, riesce anche in condizioni non favorevoli a portare a termine le fermentazioni, ottimo potere lisante, favorisce la produzione di mannoproteine.

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 15 a 37°C

Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l

Produzione glicerolo: 7/8 g/l

Produzione acetaldeide: ridotta 0,15 mg/l

Produzione SO₂: limitata < 10 mg/l

Fenotipo: neutro al fattore killer

Resistenza all'alcool: 14,5%

Produzione di schiuma: limitata

Produzione di acidità volatile: ridotta 0,20 g/l

Produzione di H₂S: bassa

Cellule vive di LSA /g conservato a temperatura < 15°C: $\geq 2 \cdot 10^{10}$

Dosi di impiego:

20 g/hl