



PI CRIO BLANC

Ficha Técnica

Última actualización Enero 2024

Aplicaciones

Levadura PI Crio Blanc específica para vinos blancos por su capacidad de fermentar jugos clarificados a temperaturas más frescas y su capacidad de elevar aromas del varietal. Está especialmente recomendada para facilitar la expresión olfativa de las cepas y de las uvas pobres en precursores aromáticos.

PI Crio Blanc se ha convertido en una cepa popular para un rango de variedades blancas frutadas, tales como el Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Gris.

Fermentación

PI Crio Blanc esta creada para fermentaciones regulares entre 12 °C y 24 °C.

Fase de latencia: corta.

Dosis de Empleo

- 10 a 30 g/hl de mosto.
- Rehidratar con 10 veces su peso en agua a 37 °C.
- No se recomienda la rehidratación directa en el mosto.
- Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.

Formato

Envase de aluminio polietileno de 500 gr., al vacío.

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, el producto debe ser utilizado rápidamente.



Resistencia al alcohol:

Moderada 14 % vol.

Actividad Killer

PI Crio Blanc es una cepa que tiene actividad Killer.

Origen

Australia



Producto
Levadura Enológica PI Crio Blanc
pura, seca, activa,
seleccionada por su
capacidad de realzar los
sabores y aromas varietales
de vinos blancos.



Tipo
Saccharomyces Cerevisiae



RECOMENDADA PARA:
Vinos Blancos
Espumante
Refermentación

www.puntoinsumo.cl

ventas@puntoinsumo.cl