



PI THIOL

Ficha Técnica

Última actualización Enero 2024

Aplicaciones

Levadura específica para vinos blancos y rosados basándose en dar expresión de los tioles, son compuestos aromáticos responsables de las notas varietales, características de numerosas cepas como Sauvignon Blanc.

PI Thiol permite contribuir de forma importante a la expresión de los aromas a cítricos y fruta de la pasión.

Fermentación

PI Thiol es buen fermentador a temperaturas menores (12 - 15°C) con una fase de comienzo de fermentación corta. Se recomienda permitir que las temperaturas hacia el final de la fermentación se eleven hasta los 15°C o más.

Dosis de Empleo

- De 15 a 25 g/hL de mosto.
- Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C.
- Se recomienda no efectuar la rehidratación directamente en el mosto.
- Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio.

Formato

Envases de 500 grs. al vacío en laminado de polietilenoaluminio. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto debe ser utilizado rápidamente.



Actividad Killer

PI Thiol tiene actividad Killer.

Resistencia al alcohol

Elevada (15 % vol).
Recomendada para la expresión de los tioles: 16 - 18°C

Origen

Australia



Producto
Levadura Enológica PI Thiol
seca, activa, única seleccionada
por su capacidad para resaltar
los aromas en vinos.



Tipo
Saccharomyces Cerevisiae



Recomendado para:
Vino blanco o primera
fermentación vino base.