

Oenologia LR17

Saccharomyces Cerevisiae

Características enológicas

- Para la fermentación de mosto de uva tinta
- Buen arranque de fermentación
- Fermentación rápida
- Completa finalización de la fermentación
- Tolerancia alcohólica hasta 16% Vol.
- Fermentación con aroma equilibrado y límpido
- Buena conservación del color

Dosificación

20 - 30 g/100 L

Almacenamiento



Dry and cool.

Lugar seco y fresco
Temperatura <7°C



Tightly reclose package after
opening and use quickly.

Cerrar herméticamente los
paquetes abiertos y usar a
la brevedad