



Ficha Práctica LEVADURA COOL

Resalta los aromas tiolicos dando una gran complejidad aromática a los vinos

1



Rehidratar la levadura siempre en un recipiente limpio

2



Usar agua tibia entre 35-40 grados

3



Rehidratar levadura en 10 veces su peso

4



Remover y esperar 20 minutos

5

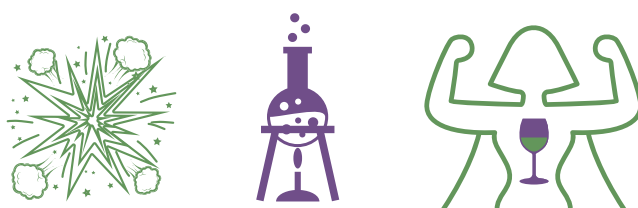


Añadir al mosto. Importante evitar saltos térmicos de más de 10 grados

6



La duración total de rehidratación no debe superar los 45 minutos



Recomendamos utilizar FERMICOMPLEX FORCE en el agua antes de añadir la levadura