



# Sidra



La cepa que definitivamente previene el H<sub>2</sub>S para productores de sidra

Específicamente desarrollada para productores de sidra, Fresco imparte un brillante toque de manzana y un refrescante y vivificante acabado, con cinética estable y sólida.

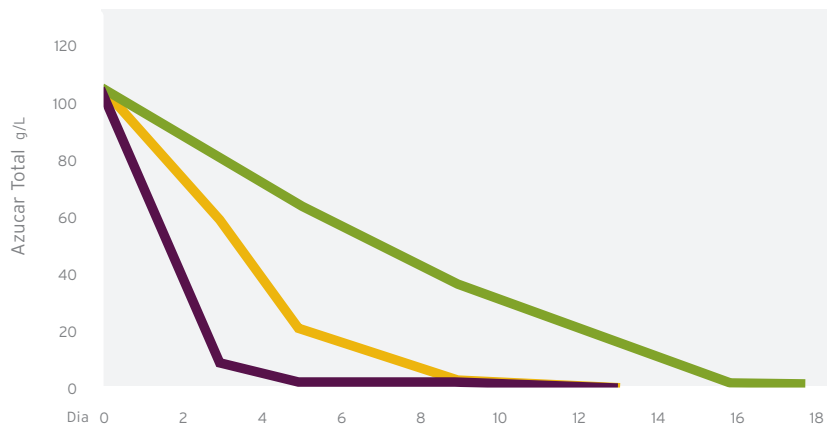
La cepa es de una variedad diseñada para fermentación seca, de cuerpo medio y un acabado frutal fresco y equilibrado. Entre los aromas y sabores destacados figuran manzana roja, pera y cidro. Se puede usar para distintos estilos de Sidra como New World, English, Fresh, Perry, Ice, New England, Apple Wine y sidras frutales.

### Estilos recomendados:

- *Nuevo Mundo*
- *Inglés*
- *Francés*
- *Pera*
- *Sidra de Hielo*
- *New England*
- *Vino de Manzana*
- *Sidra de otras frutas*

### Fresco: Fermentación de Sidra hasta 6,5% (v/v)

- 13C
- 16C
- 22C



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Compatible con fermentación maloláctica</b>	Si	<b>Dosis</b>	0,2-0,35 g/L	<b>Niveles de YAN (Nitrógeno):</b> Bajos 150-225 Medios 225-300 Altos 300+
<b>Temperatura óptima Tolerancia al frío*</b>	13 °C - 25 °C	<b>Producción de SO<sub>2</sub></b>	Baja	
<b>Tolerancia al alcohol</b>	15%	<b>Producción de H<sub>2</sub>S</b>	Nulla	
<b>Requerimientos de nitrógeno</b>	Medios	<b>Floculación</b>	Elevada	
		<b>Factor Killer</b>	Muy poca	

\* Cuando la fermentación activa sea establecida.