

FICHA TÉCNICA

LEVADURAS SECAS ACTIVAS

Esta ficha se aplica a todas las LSA de la gama Excellence® y L.A.

FORMULACIÓN

Levaduras secas activas: *Saccharomyces cerevisiae*.

CAMPO DE APLICACIÓN

Control técnico y organoléptico de la fermentación alcohólica.

DOSIS RECOMENDADA

Dosis: 20 g/hL.

MODO DE EMPLEO

En condiciones fermentativas difíciles (TAVP alto, temperaturas extremas, baja turbidez, etc.) o para una revelación aromática óptima, nosotros recomendamos verdaderamente el empleo OenoStim®.

Con OenoStim®: suspender el OenoStim® (30 g/hL) progresivamente en 20 veces de su peso en agua caliente (~40°C) en movimiento continuo para evitar la formación de grumos. Dejar reposar durante 15 minutos y añadir las levaduras seleccionadas (20 g/L) y mezclar despacio.

Sin OenoStim®: añadir las levaduras seleccionadas en 10 veces su peso de agua caliente (35 a 40°C) y mezclar despacio. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto de la cuba para la siembra. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto sea inferior a 10°C. Esta etapa deberá durar entre 10 y 20 minutos.

Incorporar la levadura a la cuba y homogenizar con la ayuda de un remontado.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS	
Aspecto & color	Gránulos finos marrón claro
COMPOSICION	
Levaduras revificables	≥ 10 ¹⁰ UFC / g
Humedad	< 8 %
LIMITES	
Plomo	< 2 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Arsénico	< 3 mg / kg
Cadmio	< 1 mg / kg

MICROBIOLÓGICAS	
Otras levaduras	< 10 ⁵ UFC / g
Bacterias lácticas	< 10 ⁵ UFC / g
Moho	< 10 ³ UFC / g
Bacterias acéticas	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / 1 g
Staphylococcus	Ausencia / 1 g
Coliformes	< 10 ² UFC / g

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores.

Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.



LAMO THE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

AM/26-06-2017

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°606/2009 (y sus modificaciones).