



Solutions for wine making

L.A. CEREVISIAE

Saccharomyces Cerevisiae. Cepa Montrachet 522 Davis. Seleccionada por la universidad de Davis California.

Levadura seleccionada para los arranques de fermentación rápidos, en vinificación de vinos tintos y blancos. Gracias a una fermentación lineal y completa, L.A. Cerevisiae produce vinos finos de buena calidad, respetando las características varietales.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Excelente implantación en el mosto y arranque rápido.
- > Fermentación lineal y completa.
- > Poder fermentativo a partir de 12°C.
- > Poder alcoholígeno: 13%.
- > Rendimiento azúcar/alcohol: 16.8g/l para 1% alco/vol.
- > Producción de H₂S y SO₂: baja.
- > Producción de acidez volátil: baja.

DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras LA Cerevisiae con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejarlas reactivarse durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar y esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.
- > **Incorporación:** verter directamente la levadura en la cuba. Homogeneizar por remontado.

ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado. No conservar un paquete abierto.

