



Solutions for wine making

## L.A. AROM

**Saccharomyces cerevisiae**

Levadura seca activa seleccionada para la producción de vinos blancos y rosados elegantes y afrutados. Apta para la fermentación a baja temperatura, L.A. Arom aumenta el potencial aromático de los vinos gracias a su importante producción de esteres.

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Muy buena implantación (tiempo de lactancia corto).
- > Cinética de fermentación lineal y completa.
- > Poder fermentativo: a partir de 12°C.
- > Franja óptima de temperatura: 16-18°C.
- > Poder alcoholígeno elevado: 14%.
- > Baja producción de acidez volátil.
- > Muy baja producción de componentes azufrados.

### DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

### MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras L.A. Arom con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejar 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

