



Solutions for wine making

# LA BAYANUS

**Saccharomyces cerevisiae Bayanus cepa C12. Seleccionada por el Instituto Pasteur.**

Levadura seleccionada por su alto poder alcoholígeno (16%) y su capacidad de favorecer al re arranque de las fermentaciones alcohólicas en condiciones críticas (hasta el 15% alc/vol)

## INTERÉS ENOLÓGICO

- > Excelente implantación y fermentación rápida.
- > Poder fermentativo a partir de 14°C.
- > Poder alcoholígeno 16% alc/vol.
- > Re arranque hasta 15% alc/vol.
- > Rendimiento azúcar/alcohol: 16.8g/l para 1% alc/vol.
- > Producción de H<sub>2</sub>S y SO<sub>2</sub>: baja.
- > Producción de acidez volátil: baja.

## DOSIS DE EMPLEO

- > Fermentación 20g/hl.
- > Re arranque 20-30g/hl.
- > Toma de espuma 20-40g/hl.

## MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras LA Bayanus 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
- > Para re arranques de fermentación, pedirle a su proveedor nuestro protocolo específico.

## ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

## CONSERVACIÓN

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

