



Solutions for wine making

L.A. L13

Saccharomyces cerevisiae cepa L13.

Por su buena valorización del complejo polifenoles / antocianos / polisacáridos, la cepa L.A. L13 favorece la producción de vinos tintos, bien estructurados y desarrollando bocas amplias, incluso en caso de maceración larga.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Buena implantación y arranque rápido
- > Cinética fermentativa regular, con potencial hasta 14,5%.
- > Producción de acidez volátil: muy baja
- > Producción de compuestos azufrados: muy baja.
- > Producción de polisacáridos: alta.

DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras L.A. L13 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.

