



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 H<sub>2</sub>S y SO<sub>2</sub>: 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.

