



Solutions for wine making

L.A. Prise de mousse

Saccharomyces Cerevisiae

Dotada con excelentes capacidades fermentativas, L.A. prise de mousse es ideal para la fermentación de mostos en condiciones críticas.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Cepa bayanus con carácter killer.
- > Fermentación lineal y completa.
- > Poder alcoholígeno elevado: 17%.
- > Baja producción de acidez volátil.
- > Muy baja producción de componentes azufrados.

DOSIS DE EMPLEO

- > Vinos tranquilos: 20g/hl.
- > Toma de espuma: 20 a 30 g/hl.
- > Rearranque de fermentación: 20 a 30 g/hl.

MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras LA prise de mousse 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.
- > Para rearranques 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.

