



# LEVADURA L.A. F5

## Saccharomyces Cerevisiae - Cepa F5

### DESCRIPCION

Levadura de carácter Killer seleccionada por su excelente capacidad a implantarse en el mosto, en vinificación de vinos tintos y blancos. Además de aumentar la intensidad aromática, **L.A. F5** desarrolla notas a especias mejorando la complejidad de los vinos.

### PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Cepa de carácter Killer: excelente implantación.
- Fermentación lineal y completa.
- Poder alcohólico 14,5%.
- Baja producción de compuestos azufrados.
- Baja producción de acidez volátil.

### MODO DE EMPLEO

Vinos blancos y rosados: **L.A. F5** desarrolla vinos muy finos, valorizando el carácter aromático varietal.

Vinos tintos: Gracias a su buena estructuración del complejo polifenoles/antocianos, **L.A. F5** produce vinos tintos bien estructurados con aromas más complejos.

### DOSIS

20 g/hl.

### PRESENTACION

Paquete de 500g empacado al vacío. Caja de 10kg.

### ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado y respetar la fecha óptima de utilización indicada. No conservar un paquete abierto.