



LEVADURA L.A. BAYANUS

Saccharomyces Cerevisiae Bayanus - Cepa C12

DESCRIPCION

Levadura seleccionada por su alto poder alcohólico (16%) y su capacidad para rearmar las fermentaciones alcohólicas en condiciones críticas (hasta 15%).

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Excelente implantación y fermentación rápida.
- Poder fermentativo a partir de 14°C.
- Poder alcohólico 16%.
- Rearranque hasta 15%.
- Producción de H₂S y SO₂: baja.
- Producción de acidez volátil: baja.

MODO DE EMPLEO

Recomendada para:

Vinos blancos o tintos de alto grado alcohólico.

En vinos licorosos.

Rearranques de fermentación. (Consultar Capitulo de Protocolos Técnicos-)

Segunda fermentación de espumosos.

DOSIS

Fermentación:	20 g/hl
Rearranque:	20 a 30 g/hl
Segunda fermentación de espumosos:	20 a 40 g/hl

PRESENTACION

Paquete de 500 g y de 10 kg empacados al vacío.

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.