

LEVADURA

# L.A. High Degree



Fruto de una rigurosa selección, L.A. High Degree se adapta a los altos grados alcohólicos. Incluso en condiciones difíciles, esta levadura asegura la fermentación completa de los mostos ricos en azúcares reductores sin desnaturalizar el perfil organoléptico.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación** : Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interés enológico** : L.A. High Degree es el fruto de una selección masal y se adapta a **grados alcohólicos elevados** (hasta 17,5% vol.). Su alta capacidad de implantación y su resistencia al alcohol permiten un inicio rápido de la fermentación alcohólica, incluso en matrices de mostos difíciles de fermentar.

Poco propensa al estrés, esta levadura tiene una baja producción de acidez volátil y un balance de SO<sub>2</sub> negativo, lo que permite respetar la tipicidad varietal de la uva.

L.A. High Degree brinda **seguridad fermentaria** y asegura una buena compatibilidad con las bacterias lácticas, gracias a su baja producción de ácidos grasos de cadena media.



## MODO DE EMPLEO

- ◆ En condiciones de fermentación difíciles (TAVP alta, temperaturas extremas, baja turbidez, etc.) o para una revelación aromática óptima, le recomendamos fuertemente el uso de CenoStim®.
- ◆ **Con CenoStim®**: Añadir CenoStim® (30 g/hL)\* progresivamente en 20 veces su peso en agua caliente (37°C) y mezclar continuamente para evitar la formación de grumos. Añadir después las levaduras seleccionadas (20 g/hL)\*, mezclar suavemente y esperar 20 minutos antes de añadir el mismo volumen de mosto del depósito que se va a inocular. Comprobar que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto es inferior a 10°C. Este paso debe llevar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la preparación al depósito y garantizar una buena homogeneización.

\*Calculado en función del volumen de mosto que se va a fermentar

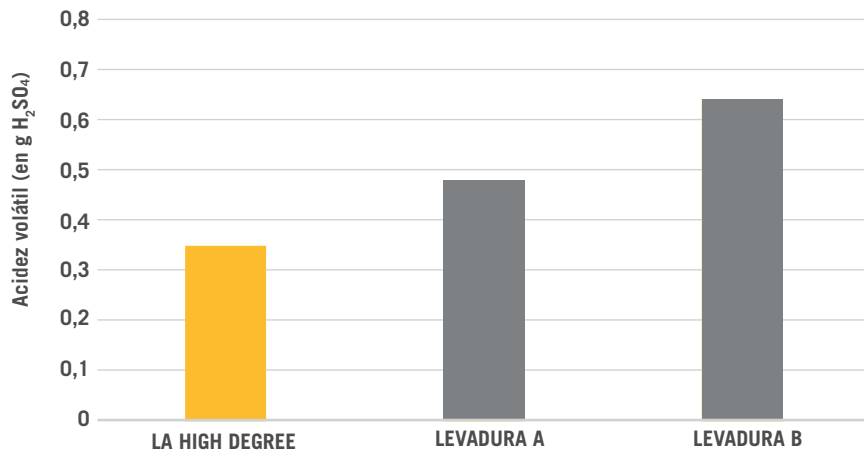
- ◆ **Sin CenoStim®**: Añadir las levaduras seleccionadas en 10 veces su peso de agua caliente (35 a 40°C) y mezclar despacio. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto del tanque a inocular. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y del mosto sea inferior a 10°C. Esta etapa deberá durar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la levadura al tanque y garantizar una buena homogeneización.
- ◆ **Dosis de empleo**: 20-30 g/hL.
- ◆ **Inoculación directa** : Esta levadura respondió favorablemente a nuestra prueba de caracterización y es adecuada para la inoculación directa. Diluir la levadura en 10 veces su peso en agua a temperatura ambiente y remover suavemente para optimizar la dilución. A continuación, pasar al tanque de fermentación y homogeneizar agitando o remontando. De acuerdo con su enólogo, adapte la dosis de inoculación a las condiciones sanitarias de la cosecha y al contenido de nitrógeno asimilable del mosto.



## RESULTADOS DEL ENSAYO

### 1. CONCENTRACIÓN DE ACIDEZ VOLÁTIL AL FINAL DE LA FA

Vino tinto, Tempranillo • Toro, España, 2019 • TAVP 17,5%



Levaduras A y B: levaduras comerciales conocidas por sus capacidades fermentativas



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Gránulos finos marrón claro

### MICROBIOLÓGICAS

- **Otras levaduras:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Moho:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bacterias lácticas:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Bacterias acéticas:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonella:** Ausencia/25g
- **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- **Staphylococcus:** Ausencia/1g
- **Coliformes :** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### COMPOSICIÓN

- **Levaduras revificables:** ≥ 10<sup>10</sup> UFC/g
- **Humedad:** < 8 %

### LÍMITES

- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** <1 mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Paquetes de 500 g (cajas de 10 kg) y sacos de 10kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/14-04-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM