

LEVADURA

L.A. L13



L.A. L13 es una cepa robusta seleccionada por sus capacidades fermentativas y su contribución organoléptica. Produce vinos tintos amplios, afrutados y equilibrados.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ◆ **Formulación** : Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interés enológico** : L.A. L13 es una cepa resistente a las **condiciones difíciles** (TAVP >16°C) que proporciona una verdadera **mejora de la calidad**. Esta levadura permite consolidar los complejos polifenólicos / antocianos / polisacáridos, favoreciendo así la **estabilidad del color** y la producción de vinos tintos **estructurados** con **longitud en boca**.

Su baja producción de acidez volátil y de ácidos grasos de cadena media permiten preservar la calidad aromática y facilitar el inicio de la fermentación maloláctica.



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

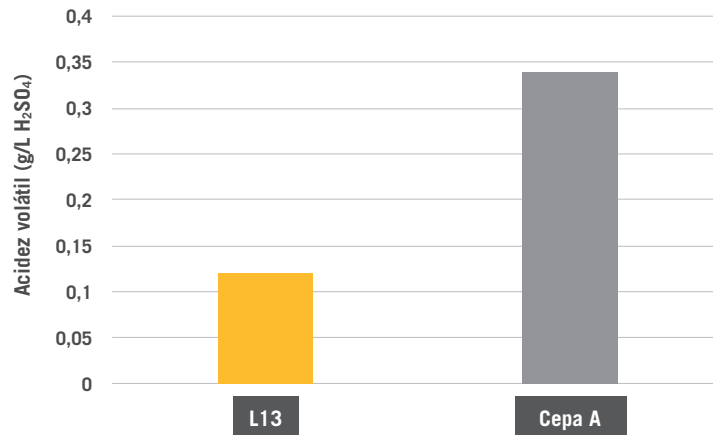
- ◆ **Sin CEnoStim®**: Añadir las levaduras seleccionadas en 10 veces su peso de agua caliente (35 a 40°C) y mezclar despacio. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto del tanque a inocular. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y del mosto sea inferior a 10°C. Esta etapa deberá durar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la levadura al tanque y 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. MEDICIÓN DE LA ACIDEZ VOLÁTIL AL FINAL DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Merlot, Médoc, 2003 • TAVP 14.5 % Vol.



L.A. L13 : Baja producción de acidez volátil, incluso en condiciones difíciles.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

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

COMPOSICIÓN

- **Levaduras revivibles:** $\geq 10^{10}$ UFC/g
- **Humedad:** < 8 %

MICROBIOLÓGICAS

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

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). Sacos de 10 kg.
- 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