LEVADURA

L.A. PM

Muy eficaz a bajas temperaturas, L.A. PM es ideal para la producción de vinos blancos nítidos y para la toma de espuma en métodos tradicionales o en depósitos cerrados. L.A. PM también resulta muy adecuada para la retoma de la fermentación.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación :** Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae.*
- **Interés enológico :** L.A. PM es una cepa ideal para la **toma de espuma** y para **reanudar la fermentación**. Tiene una alta resistencia al alcohol (>17% vol.), lo que le permite asegurar una fermentación regular y completa. **Se implanta** muy **rápido** en el medio, debido a su carácter Killer.

  Al utilizar L.A. PM, usted garantiza la **pureza aromática** de sus vinos de base y espumosos gracias a una muy baja producción de acidez volátil y compuestos azufrados.

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 ŒnoStim®.
- **Con ŒnoStim®:** Añadir Œnostim® (30 g/hL)* progresivamente en 20 veces su peso en agua caliente (37°C) y mezclar continualmente 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 ŒnoStim®:** 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**: *Vinos tranquilos:* 20 a 30 g/hL. *Toma de espuma:* 20 a 30 g/hL. *Retoma de fermentación:* 20 a 30 g/hL.

ESPECIFICACIONES

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
- **Staphylococus:** Ausencia/1g
- **Coliformes:** < 10^2 UFC/g

PHYSICO-CHIMIQUES

- **Aspecto:** Gránulos finos
- **Color:** Marrón claro
- **Levaduras revivibles:** ≥ 10^{10} 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).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respectar 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