

# L.A. RB2





L.A. RB2 es una levadura para la producción de vinos afrutados y equilibrados, cuya pureza aromática permite la expresión de notas florales y frutos rojos intensos.



# CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Formulación: Levaduras secas activas Saccharomyces cerevisiae.
- Interés enológico: L.A RB2 es una cepa seleccionada en Borgoña por su capacidad para producir vinos redondos y equilibrados, respetando la tipicidad varietal de la uva. Su baja producción de ésteres banalizantes, de acidez volátil y H<sub>2</sub>S le permiten obtener pureza aromática y una franca expresión de las notas florales.

L.A RB2 tolera altos grados de alcohol (hasta 15% vol.) y presenta pocos requerimientos en nitrógeno. Esto le permite garantizar una fermentación regular incluso en caso de una ligera carencia de nitrógeno en el mosto.



### **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: 20-30 g/hL.



## **ESPECIFICACIONES**

#### **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
- Staphylococus: Ausencia/1g
- Coliformes: < 10<sup>2</sup> UFC/g

#### **FÍSICO-QUÍMICAS**

- · Aspecto: Gránulos finos
- Color: Marrón claro
- Levaduras revivibles: ≥ 10<sup>10</sup> UFC/g
- $\bullet$  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).