

LEVURE

L.A. BJL



Souche sélectionnée pour son aptitude à révéler des arômes de fruits rouges comme le cassis et la framboise. Grâce à ses caractéristiques, L.A. BJL améliore la complexité aromatique des vins rouges et rosés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : L.A. BJL est une levure adaptée à la production de vins rouges et rosés au **profil fruité, type primeurs**. Cette levure améliore la **complexité aromatique** grâce à sa forte production d'acétate d'isoamyle et autres composés responsables des arômes de fruits rouges frais.
L.A. BJL assure une bonne implantation et un démarrage rapide de la fermentation alcoolique. La **netteté aromatique** est assurée par une faible production d'acidité volatile, de SO₂ et de H₂S. A noter que cette souche est sensible au caractère Killer.



MODE D'EMPLOI

- ◆ **Avec CEnoStim®** : dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'CEnoStim®. Saupoudrer l'CEnoStim® (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Laisser gonfler pendant 15 minutes puis ajouter les levures sélectionnées (20 g/hL) et mélanger doucement.
- ◆ **Sans CEnoStim®** : ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve àensemencer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

MIROBIOLOGIQUES

- **Autres levures** : < 10⁵ UFC/g
- **Moisissures** : < 10³ UFC/g
- **Bactéries lactiques** : < 10⁵ UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Escherichia coli** : Absence/1g
- **Staphylocoques** : Absence/1g
- **Coliformes** : < 10² UFC/g

PHYSICO-CHIMIQUES

- **Aspect** : Granulés fin
- **Couleur** : Marron clair
- **Levures revivifiables** : ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Humidité** : < 8 %

LIMITES

- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercure** : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Paquets de 500 g (cartons de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/09-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

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