

LEVURE

L.A. L13



L.A. L13 est une souche robuste sélectionnée pour ses capacités fermentaires et sa contribution organoleptique. Elle produit des vins amples, fruités et équilibrés.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : L.A. L13 est une souche résistante aux **conditions difficiles** (TAVP > 16°C) et apporte un réel **gain qualitatif**. Cette levure permet de consolider le complexe polyphénols / anthocyanes / polysaccharides, favorisant ainsi la **stabilité de la couleur**, la production de vins rouges **structurés** avec de la **longueur en bouche**.

La faible production d'acidité volatile et d'acides gras à moyenne chaînes permet à la fois de conserver la **qualité aromatique** et de favoriser le démarrage de la fermentation malolactique.



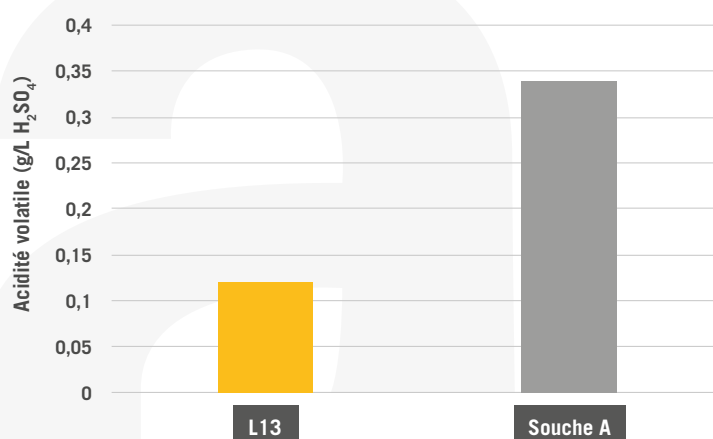
MODE D'EMPLOI

- ◆ **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 à ensemercer. 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.



RÉSULTATS D'ESSAI

1. MESURE DE L'ACIDITÉ VOLATILE EN FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE
Merlot, Médoc, 2003 • TAVP 14.5 % Vol.



L.A. L13 : Production faible d'acidité volatile, même en conditions difficiles.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** Granulés fin marron clair

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

COMPOSITION

- **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). Sacs 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