



L.A. High Degree

Risultato di una rigorosa selezione, L.A. High Degree si adatta ad alti gradi alcolici. Anche in condizioni Rifermentazione difficili, questo ceppo assicura una fermentazione completa dei mosti ricchi di zuccheri riduttori senza denaturare il profilo organolettico.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** Il lievito L.A. High Degree proviene dalla selezione massale, è adatto ai **gradi alcolici elevati** (fino a 17,5% vol.). La sua grande prevalenza e la sua resistenza all'alcol permettono un rapido avvio della fermentazione alcolica, anche su uve difficili da fermentare.

Poco sensibile allo stress, questo ceppo presenta una **bassa produzione d'acidità volatile** e un bilancio SO_2 negativo, che permettono di rispettare la tipicità varietale.

L.A. High Degree porta una **sicurezza fermentativa** e garantisce una buona compatibilità con i batteri malo-lattici, grazie alla sua bassa produzione di acidi grassi a catena media.



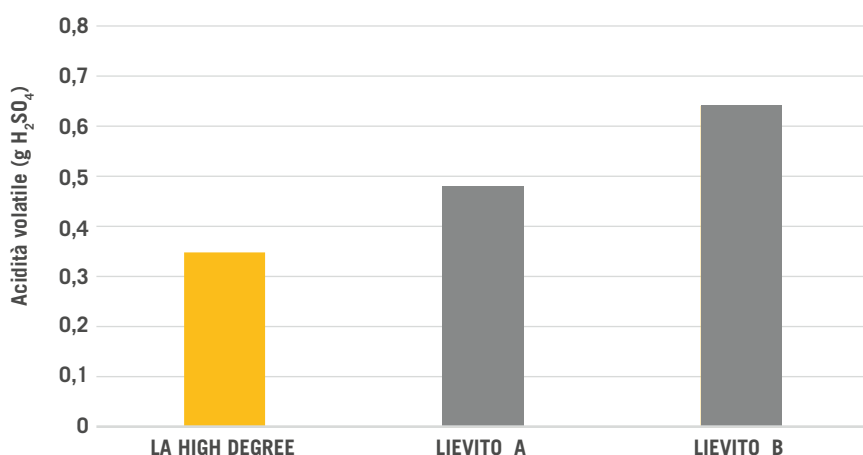
ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ **Con CEnoStim®:** In presenza di fattori limitanti (alcol potenziale alto, bassa torbidità, etc) o per la rivelazione ottimale dei tioli volatili, si consiglia vivamente l'uso di CEnoStim®. Incorporare gradualmente CEnoStim® (30 g/hL) in 20 volte il suo peso d'acqua calda (~40°C) mescolando per evitare la produzione di grumi. Lasciare riposare per 15 minuti poi incorporare il lievito (20-30 g/hL) e mescolare lentamente.
- ◆ **Senza CEnoStim®:** Mescolare il lievito con una pari quantità di zucchero in 10 volte il suo peso d'acqua calda (35-40°C). Lasciare riposare per 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto del serbatoio da inoculare. Ripetere questa operazione fino a quando la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto sia inferiore a 10°C, al momento dell'inoculo. Il tempo totale di preparazione dovrebbe durare tra 10 e 20 minuti. Introdurre il lievito direttamente nella vasca di fermentazione ed omogeneizzare con un rimontaggio.
- ◆ **Dosi :** 20-30 g/hL



RISULTATI DI PROVE

1. ACIDITÀ VOLATILE MISURATA ALLA FINE DI FA
Vino rosso, Tempranillo • Toro, Espagne, 2019 • TAVP 17,5%



Lieviti A e B: Lieviti commerciali noti per le loro capacità fermentative



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto & colore:** Granulato fine marrone chiaro

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti diversi:** < 10⁵ UFC/g
- **Muffa:** < 10³ UFC/g
- **Batteri lattici:** < 10⁵ UFC/g
- **Batteri acetici:** < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelle:** Assenza/25g
- **Escherichia coli:** Assenza/1g
- **Stafilococchi:** Assenza/1g
- **Coliformi:** < 10² UFC/g

COMPOSIZIONE

- **Lieviti rivivificabili:** ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Umidità:** < 8 %

LIMITI

- **Piombo:** < 2 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 10 kg.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura

GN/25-02-2022. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).

LAMOTHE-ABIET

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