

LIEVITI

# L.A. Bayanus



Lievito specifico selezionato per l'elevato potere alcoligeno (17%) e la sua capacità di favorire il riavvio della fermentazione alcolica in condizioni critiche (fino a 15% alc./vol).



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** La rapidità prevalenza e avvio in fermentazione come la sua resistenza ad elevati gradi fanno di L.A. Bayanus un lievito specializzato nella ripresa di fermentazione, anche in condizioni difficili.  
L.A. Bayanus presenta un **elevato potere fermentativo** ed è capace di garantire la ripresa della fermentazione alcolica fino ad un TAV di 15% vol. Presenta anche un bilancio SO<sub>2</sub> negativo.



## ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ In presenza di fattori limitanti quali alcol potenziale alto, bassa torbidità, ecc. o per la rivelazione ottimale dei tioli volatili, si consiglia vivamente l'uso di CEnostim®.
- ◆ **Con CEnoStim®:** Disperdere gradualmente CEnostim® (30 g/hL)\* in 20 volte il suo peso di acqua calda (37°C) mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi. Aggiungere quindi il lievito selezionato (20 g/hL)\*, mescolare delicatamente e attendere 20 minuti prima di aggiungere pari volume di mosto dal serbatoio da inoculare. Importante che la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto sia inferiore a 10°C per evitare shock termici al lievito. Questa fase dovrebbe richiedere tra i 10 e i 20 minuti. A questo punto aggiungere il lievito reidratato alla vasca e mescolare accuratamente assicurando una ottimale omogeneizzazione.
- ◆ **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 e mescolare accuratamente assicurando una ottimale omogeneizzazione.

\*Calcolato sulla base del volume di mosto da fermentare

- ◆ **Dosi :** 20-30 g/hL.



## SPECIFICHE

### MICROBIOLOGICHE

- ◆ **Lieviti diversi:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- ◆ **Muffa:** < 10<sup>3</sup> UFC/g
- ◆ **Batteri lattici:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- ◆ **Batteri acetici:** < 10<sup>4</sup> UFC/g
- ◆ **Salmonelle:** Assenza/25g
- ◆ **Escherichia coli:** Assenza/1g
- ◆ **Stafilococchi:** Assenza/1g
- ◆ **Coliformi:** < 10<sup>2</sup> UFC/g

### FISICO-CHIMICHE

- ◆ **Aspetto:** Granulato fine
- ◆ **Colore:** Marrone chiaro
- ◆ **Lieviti rivivificabili:** ≥ 10<sup>10</sup>UFC/g
- ◆ **Umidità:** < 8 %

### LIMITI

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



## CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Confezioni da 500 g (cartoni da 10 kg) e sacchi da 10 kg.
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/14-04-2023. 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