

LIEVITI

L.A. L13



L.A. L13 è un ceppo robusto, selezionato per le sue capacità fermentative e il suo apporto organolettico. Produce vini ampi, fruttati ed equilibrati .



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione** : Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Interesse enologico** : L.A. L13 è un ceppo resistente alle **condizioni difficili** (TAVP > 16°C) e porta un reale **miglioramento qualitativo**. Questo lievito permette di consolidare il complesso polifenoli/antociani/polisaccaridi, favorendo così la **stabilità del colore**, la produzione di vini rossi strutturati con persistenza in bocca.

La bassa produzione d'acidità volatile e di acidi grassi a catena media permette sia di conservare la **qualità aromatica** sia di favorire l'avvio della fermentazione malolattica.



ISTRUZIONI PER L'USO

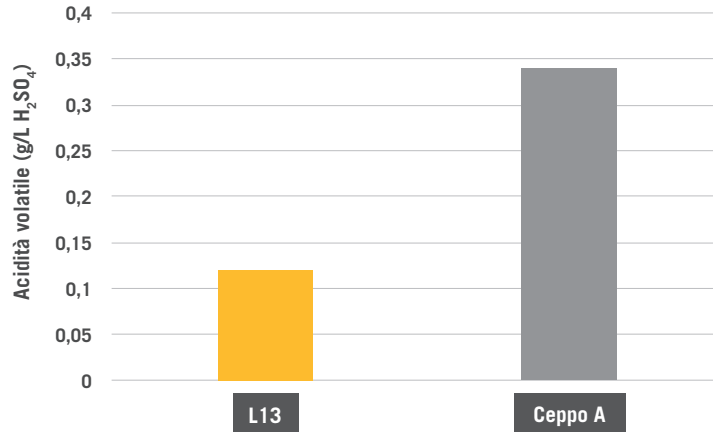
- In presenza di fattori limitanti quali alcol potenziale alto, bassa torbidità, ecc. o per la rivelazione ottimale dei tioli volatili, si consiglia vivamente l'uso di CEnostim®.
 - **Con CEnoStim®**: Disperdere gradualmente CEnostim® (30 g/hL)* in 20 volte il suo peso di acqua calda (37°C) mescolando 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.
- *Calcolato sulla base del volume di mosto da fermentare
- **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.
 - **Dosi** : 20-30 g/hL.
 - **Inoculazione diretta** : Questo lievito ha risposto positivamente al nostro test di caratterizzazione ed è adatto all'inoculazione diretta. Diluire il lievito in 10 volte il suo peso di acqua (temperatura ambiente), e mescolare delicatamente per ottimizzare la diluizione. Trasferire poi nel serbatoio di fermentazione e omogeneizzare con un'agitazione o un rimontaggio. In accordo con il vostro enologo, adattate le dosi di inoculo alle condizioni sanitarie della vendemmia e al contenuto di azoto assimilabile del mosto.



RISULTATI DI PROVE

1. ANALISI DELL'ACIDITÀ VOLATILE A FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA

Merlot, Médoc, 2003 • TAVP 14.5 % Vol.



L.A. L13: Bassa produzione di acidità volatile, anche in condizioni difficili.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granulato fino marrone chiaro

COMPOSIZIONE

- **Numero di cellule vive:** $\geq 10^{10}$ UFC/g
- **Umidità:** < 8 %

MICROBIOLOGICHE

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

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) 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°vaa19/934 (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