

LIEVITI

L.A. RB2



L.A. RB2 è un lievito per la produzione di vini fruttati ed equilibrati, la cui purezza aromatica permette l'espressione di note floreali e di frutti rossi intensi.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** L.A. RB2 è un ceppo selezionato in Borgogna per la sua capacità di produrre vini rotondi ed equilibrati rispettando la tipicità varietale del vitigno. La sua bassa produzione di esteri banalizzanti, di acidità volatile e di H₂S permette una **purezza aromatica** e un'espressione pulita dei caratteri floreali e delle note fresche di frutta rossa. L.A. RB2 tollera alti livelli di alcol, fino al 15% TAV e ha un basso fabbisogno di azoto. Queste caratteristiche gli permettono di assicurare una **fermentazione regolare**, anche in caso di leggera carenza di azoto nel mosto.



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.



SPECIFICHE

MICROBIOLOGICHE

- **Lieviti diversi:** < 10⁵ UFC/g
- **Muffe:** < 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

FISICO-CHIMICHE

- **Aspetto:** Granulato fino
- **Colore:** Marrone chiaro
- **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

- ◆ Confezioni da 500 g (cartoni 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