

LIEVITO

# L.A. Spumante



Ceppo di lievito selezionato per l'elaborazione di vini effervescenti in autoclave (metodo Charmat). grazie alle sue buone capacità fermentative, L.A. Spumante è capace di rivelare aromi fruttati e floreali. L.A Spumante assicura la produzione di vini effervescenti aromatici e di facile beva.



## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Fomulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Interesse enologico:** L.A. Spumante è un lievito particolarmente robusto destinato a mettere in sicurezza ed ottimizzare la produzione di **vini effervescenti**. Può essere utilizzato sia in fermentazione primaria che in rifermentazione **senza produrre composti indesiderati**, anche in condizioni di elevata sovrappressione (6 bar) Grazie alla sua grande capacità di produrre esteri ed acetati, amplifica le **note floreali e fruttate**, conferendo così ad un vitigno neutro e povero di precursori aromatici, personalità ed eleganza.

Esprime il suo massimo potenziale aromatico con tenori di azoto assimilabile > 240 mg/L.

La sua debole produzione di schiuma contribuisce anche all'ottimizzazione dello spazio in cantina, in particolare nelle cisterne di grande volume.



## MODALITÀ D'USO

- ◆ In condizioni fermentative difficili (alcol potenziale elevato, basse temperature estreme, bassa torbidità, etc.) o per una rivelazione aromatica ottimale, si consiglia l'utilizzo di CEnostim® in reidratazione.

### PER L'INOCULO DI VINI FERMI

#### Reidratazione

- ◆ **Con CEnoStim®:** sciogliere CEnostim® (30 gr/hL) \* in 20 volte il suo peso in acqua calda (37°C) e mescolare continuamente al fine di evitare la formazione di grumi. Aggiungere i lieviti selezionati (20 gr/hL)\*, mescolare delicatamente e aspettare 20 minuti prima di aggiungere il volume uguale di mosto della cisterna da inoculare. verificare che la differenza tra la temperatura del lievito e quella del mosto sia inferiore a 10°C. Questa fase dovrebbe durare tra i 10 e i 20 minuti. Incorporare il lievito alla vasca ed omogenizzare accuratamente.

\*Calcolato sulla base del volume del mosto da fermentare

- ◆ **Senza CEnoStim®:** aggiungere i lieviti selezionati in 10 volte il loro peso in acqua calda (tra 35 e 40°C) e mescolare delicatamente. Aspettare 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto dalla vasca da inoculare. Ripetere questa operazione fino a che la differenza tra la temperatura del lievito e quella del mosto sia inferiore a 10°C. Questa fase dovrebbe durare tra 10 e 20 minuti. Incorporare il lievito alla vasca e omogenizzare accuratamente.

### PER LA PRESA DI SPUMA

- ◆ **Preparazione del lievito:** dopo la reidratazione è necessario acclimatare il lievito sia all'alcol, che alle condizioni specifiche del vino (pH, zuccheri, SO<sub>2</sub>, temperatura...) . Realizzare un pied de cuve da 12 a 24h seguito dalla fase di moltiplicazione di 3 giorni circa, secondo le indicazioni del vostro enologo. Questa fase di preparazione del lievito è essenziale e condiziona la riuscita della presa di spuma.

Per più informazioni, fare riferimento al libretto destinato alla presa di spuma:

[https://lamothe-abiet.com/wp-content/uploads/contenu-technique/livret-technique/LP\\_IT\\_BULLES\\_E2F.pdf](https://lamothe-abiet.com/wp-content/uploads/contenu-technique/livret-technique/LP_IT_BULLES_E2F.pdf)

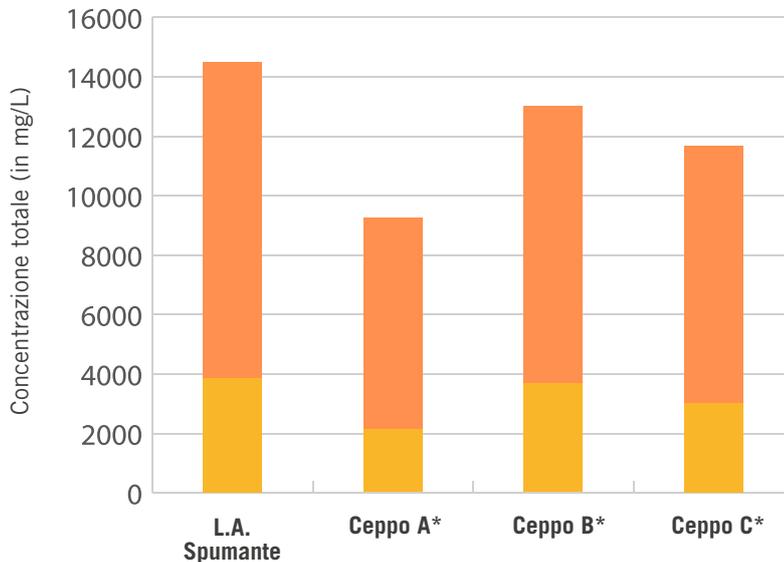
- ◆ **Dosaggio :**
  - Vinificazione vino fermo : 20 gr/hL
  - Presa di spuma (metodo Charmat) : da 10 a 20 gr/hL con preparazione di un lievito



## RISULTATO DELLA PROVA

### ♦ profilo aromatico di L.A. Spumante

Caratteristiche della prova: Vino: Pinot grigio, Italia settentrionale, 2021  
• TAP (%) : 15%vol. • Acidità totale : 5,3 gr/L • pH : 3,25 • Nass : 280 mg/L



■ Concentrazioni di esteri e acetati (Frustrato) (mg/L) ■ Feniletanolo (Floreale) (mg/L)

\*I lieviti A B e C sono dei lieviti del mercato destinati alla produzione di vini effervescenti.



## SPECIFICHE

### FISICHE

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

### MICROBIOLOGICHE

- ♦ **Lieviti diversi:** < 10<sup>5</sup> UFC/g
- ♦ **Muffe:** < 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

### COMPOSIZIONE

- ♦ **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

- ♦ Pacchetti da 500 gr (scatole da 10 kg)
- ♦ Conservare nel suo imballaggio di origine ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, pulito, asciutto e senza odori. Rispettare le DLUO riportata sull'imballaggio. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GN/19-06-2023. 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