

L.A. Cerevisiae



Lievito selezionato per avvisi rapidi della fermentazione dei mosti rossi, rosati e bianchi. Grazie alle sue eccellenti capacità fermentative, L.A. Cerevisiae produce vini di qualità, nel rispetto delle caratteristiche varietali.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ♦ **Formulazione:** Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Interesse enologico:** L.A. Cerevisiae è un **lievito polivalente**, che presenta una buona resistenza all'alcol (>14% vol.) e alle basse temperature (da 12°C). Garantendo una **completa e regolare fermentazione** e una bassa produzione di composti solforati e d'acidità volatile, L.A. Cerevisiae permette il rispetto della tipicità varietale.



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:** < 10⁵ UFC/g
- ♦ **Muffe:** < 10³ UFC/g
- ♦ **Batteri acetici:** < 10⁵ UFC/g
- ♦ **Batteri acetici:** < 10⁴ UFC/g
- ♦ **Salmonelle:** Assenza/25g
- ♦ **Escherichia coli:** Assenza/1g
- ♦ **Staphylococcus:** 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). 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/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 sottoposte al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n° 19/934 (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