

LIEVITI



L.P.A.®

SACCHAROMYCES BAYANUS

COMPOSICIÓN



Levaduras seleccionadas para uso enológico en forma húmeda; cepa clasificada como *Saccharomyces bayanus* conforme a la antigua clasificación de Lodder de 1970.

CARACTERÍSTICAS



L.P.A.® es una cepa de *Saccharomyces bayanus* seleccionada para aportar fineza y calidad a los vinos.

La levadura en pasta activa tiene la ventaja de un fácil uso, para un seguro y rápido inicio del proceso de fermentación. La levadura se conserva en estado húmedo, no se somete a la "shock" por el secado y la rehidratación, y luego mantiene perfectamente intactas sus características fisiológicas y el vigor fermentativo.

Fisiológicamente se caracteriza por una excelente resistencia al alcohol, dióxido de azufre, la presión y a todas las condiciones de difícil fermentación.

APLICACIONES



L.P.A.® también tiene otra aplicación interesante en fermentación primaria de mosto blanco, tinto y rosado.

Debido a sus características, L.P.A.® se recomienda especialmente para la producción de vinos espumosos, tanto los elaborados con el método champenoise, como en autoclave.

La forma húmeda de L.P.A.® permite a la levadura mantener intactas las características de calidad y vigor de su cepa, por lo que es adecuado su uso incluso en caso de una fermentación difícil, o de parada fermentativa.

L.P.A.® encuentra un uso interesante en la vinificación de productos de alto nivel del alcohol, donde es aconsejable trabajar como se muestra en los procedimientos de fermentación secuencial apropiada.

En particular, en el final de la fermentación, manteniendo el vino en la levadura en pasta activa, que permite obtener una protección segura contra el oxígeno y una buena contribución a la estabilidad coloidal, proteínas y tartárico.

Para el uso de L.P.A.® atenerse a las normas de ley vigentes.



L.P.A.®

SACCHAROMYCES BAYANUS

USO



La forma en pasta no requiere una fase de rehidratación. Antes de la inoculación del mosto simplemente esparcir la cantidad necesaria de levadura en diez partes de agua tibia (35 ° C), que contiene 1-2% de azúcares; puede por lo tanto ser incorporado gradualmente al mosto filtrado y sulfitado

Para facilitar la proliferación de levaduras sustrato debe estar bien ventilado; en esta etapa se recomienda el uso de activadores de fermentación compleja como V ACTIV PREMIUM®. La levadura en fase de fermentación activa se puede incorporar en la masa a fermentar, teniendo cuidado de no causar bajada repentina de la temperatura. Es aconsejable agregar gradualmente el mosto a la masa inoculada, ya presente en el fondo del tanque de fermentación. Para correcto uso de L.P.A. en re-fermentación o parada de fermentación consultar los procedimientos específicos disponibles a través de nuestro servicio técnico.

DOSIS



10-20 g/hL en las fermentaciones de los mostos;
20-30 g/hL en las fermentaciones, hasta 200 g/hL para contribuir positivamente al refinamiento "sur lie";
50-100 g/hL en parada de fermentación;
20-30 g/hL para los vinos "passito" y alto contenido de alcohol con el proceso de fermentación secuencial.

ENVASES



Bolsas de 2 kg de polipropileno, que contiene 4 panes de 500 g envueltos individualmente en papel encerado.

CONSERVACIÓN



El producto debe almacenarse refrigerado a una temperatura entre 0 y 4°C
Contenedores abiertos deben ser utilizado lo antes posible.
Caducidad: 90 días desde la de fecha producción.

PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.