BIOENOLOGIA 2.0

LEP 100

Descripción

Mezcla de levaduras *Saccharomyces cerevisiae.*

Especificaciones técnicas

- Tiene características aromáticas muy marcadas, pero sin alterar las peculiaridades varietales
- Velocidad media de fermentación
- Poder alcoholígeno: 14% vol.
- Temperatura de fermentación aconsejada: 18-22°C

Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV

Aplicaciones

Apto para Pinot Grigio, Prosecco, Chardonnay. Óptimo para la segunda fermentación de Lambrusco y Barbera.
Dosis recomendada: de 10 a 20 g/hl

Método de preparación

Diluir 1 kg de levadura en 20 litros de agua a 37°C durante 20 minutos. Añadir la misma cantidad de mosto o mosto-vino y esperar una hora. Seguidamente, doblar la cantidad total añadiendo factores de crecimiento biológicos. Después de una hora, añadir todo a la masa que tiene que fermentar o volver a fermentar por segunda vez.

Embalaje

Bolsas de aluminio polilaminado de 5 kg.

Duración y conservación

Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz.
Período de conservación: como de indicación en etiqueta.

No contiene OGM de conformidad con el Reg. CE n. 1829/2003 y Reg. CE n. 1830/2003 y sucesivas modificaciones.
No contiene Alérgenos de conformidad con el Reg. CE n. 1169/2011 y sucesivas modificaciones.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 5 - 09.01.2023