

<b>Descripción</b>	Levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
<b>Especificaciones técnicas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Cepa fuertemente aromática con elevada actividad tiólica, favorece la producción de aromas cítricos, en particular pomelo, aromas de piña y fruta de la pasión</li><li>➤ Óptima actividad de fermentación</li><li>➤ Temperatura de fermentación: 13°-22°C</li><li>➤ Poder alcoholígeno: 16% vol.</li><li>➤ Baja producción de sulfitos</li></ul>
	Producto para uso profesional enológico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 y International Codex OIV
<b>Aplicaciones</b>	Cepa seleccionada en Australia, particularmente apto para vinos blancos aromáticos como Sauvignon blanco, Traminer, Müller, Soave, Chardonnay, Pinot blanc, Veltliner, Moscatel, Prosecco, etc. Excelente para vinos espumosos tanto con método cava como Charmat. Dosis recomendada: de 10 a 20 g/hl
<b>Método de preparación</b>	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.
<b>Embalaje</b>	Bolsas de aluminio polilaminado de 5 kg.
<b>Duración y conservación</b>	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.