BIOENOLOGIA 2.0

LEP 33 A

Descripción

Levadura S*accharomyces bayanus.*

Especificaciones técnicas

- Óptima producción de glicerina
- Rendimiento en alcohol: 16% vol.
- Tolerancia al alcohol hasta el 18% vol.
- Capacidad de fermentación a bajas temperaturas
- Bajo consumo de sales amoniacales, baja producción de acidez volátil, sensible a la nutrición hipervitamínica
- Reduce el ácido acético
- Baja producción de sulfitos

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

Aplicaciones

Indicado sobretodo para vinos espumosos, tanto con método Charmat como con método cava. Particularmente indicado para mostos con elevado contenido en azúcar, como vinos dulces y pasificados.
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. Después, doblar las cantidades añadiendo factores de crecimiento biológicos. Después de una hora, añadir todo a la masa que tiene que fermentar o hacer la segunda fermentación.

Embalaje

Bolsas de aluminio polilaminado de 0,5 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. 8 - 09.01.2023