



Solutions for wine making

L.A. BJL

***Saccharomyces Cerevisiae* - Souche P1.**

Souche sélectionnée pour son aptitude à révéler des arômes de fruits rouges comme le cassis et la framboise, mais aussi pour sa capacité à produire des niveaux importants d'acétate isoamylique.

Grâce à ses caractéristiques, L.A. BJL améliore la complexité aromatique des vins rouges et rosés. Elle permet aussi la production d'une « réserve aromatique » pour les vins blancs.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Bonne implantation et démarrage rapide.
- > Souche sensible en relation au caractère Killer. Ensemencement le pied de cuve.
- > Faible production d'acidité volatile.
- > Faible production de SO₂ et de H₂S.
- > Forte production d'acétate isoamylique.
- > Forte révélation d'arômes de fruits rouges.

DOSES D'EMPLOI

- > 20 g/hl (ensemencement par le pied de la cuve est conseillé)

MODE D'EMPLOI

- > Réactivation: Mélanger les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C) additionnée d'un peu de sucre. Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemercer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 5°C.
- > Incorporation: verser directement le levain dans la cuve.
- > Nous conseillons de semer d'abord entre 2 et 5% du volume du moût, en constituant un pied de cuve.
- > Ensuite, ajouter 25g de Vitaferment et 30g de Bioactiv par hectolitre de ce pied de cuve et homogénéiser.
- > Semer le volume total quand le pied de la cuve atteint une densité entre 1040 et 1020.

CONDITIONNEMENT

- > Paquet de 500 g.

CONSERVATION

- > Conserver dans un endroit frais et sec, dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Ne pas conserver un paquet entamé.

AD-18/06/08

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamoth-abiet.com

