



la

Solutions for wine making

L.A. BJL

***Saccharomyces cerevisiae* - Tulpina P1.**

Tulpină selecționată pentru aptitudinea sa de a revela aromele de fructe roșii ca coacăze negre și zmeură, cât și pentru capacitatea de a produce acetat izoamilic. L.A. BJL îmbunătățește complexitatea aromatică a vinurilor roșii și roze. De asemenea permite realizarea unei "rezerve aromatice" pentru vinurile albe.

AVANTAJE ENOLOGICE

- > Ușoară implantare și fermentație rapidă.
- > Tulpină sesibilă cu caracter ucigaș: declanșator al fermentației.
- > Producție redusă de aciditate volatilă.
- > Producție mică de SO₂ și H₂S.
- > Producție mare de acetat izoamilic.
- > Evidențiere puternică a aromelor de fructe roșii.

DOZA

- > 20g/hL

INSTRUCTIONS TO USE

- > Amestecați L.A. BJL cu aceeași cantitate de zahăr în de 10 ori volumul său de apă caldă, între 35 - 40°C. Lăsați la odihnă 15 minute, apoi amestecați puțin. Puneți maiaua în de 2 ori volumul său de must din vasul de inoculat pentru a preveni șocul termic care poate afecta derojdia.
- > Adăugați Vitaferment 25g/hL și Bioaciv 30g/hL în maia și omogenizați.
- > Vărsați maiaua în fermentator când a atins o densitate între 1040 și 1020.

AMBALARE

- > Pungă vidată de 500g. Carton 10kg.

DEPOZITARE

- > A se păstra în loc răcoros și uscat în ambalajul original. Nu păstrați drojdii cu ambalajul odată deschis.

