



## Soluții pentru producerea vinului

# L.A. L13

*Saccharomyces cerevisiae* - Tulpina L13.

**Datorită bunei sale valorificări a compușilor polifenolici/antocianici/polizaharide, tulpina L.A. L13 este potrivită pentru producerea de vinuri roșii bine structurate, dezvoltând o gură bogată chiar și în cazul unor perioade lungi de macerare.**

### AVANTAJE ENOLOGICE

- > Implantare ușoară și fermentare rapidă.
- > CINETICĂ regulată a fermentării, cu potențial alcoolic până la 14,5%.
- > Producție mică de aciditate volatilă.
- > Producție redusă de compuși sulfuroși.
- > Producție mare de polizaharide.

### DOZA

- > 20g/hL.

### PREPARARE

- > Amestecați L.A. L13 cu aceeași cantitate de zahăr în de 10 ori greutatea sa de apă caldă, la 35 - 40°C. Lăsați la odihnă 15 minute, și apoi amestecați puțin.
- > Puneți soluția în de 2 ori volumul său de must din vasul de inoculat pentru a evita șocul termic al drojdiei. Așteptați 10 minute și turnați maiaua direct în fermentator și omogenizați prin recirculare.

### AMBALARE

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

### DEPOZITARE

- > Păstrați în loc rece și uscat. Nu stocați pachete după deschidere.

