



Soluții pentru producerea vinului

L.A. Cerevisiae

Saccharomyces cerevisiae - Tulpina Motrchet 522 Davis

Drojdie selecționată pentru pornirea rapidă a fermentației vinurilor roșii și albe. Datorită fermentației regulate și complete, L.A. Cerevisiae produce vinuri fine de înaltă calitate, cu respectarea caracteristicilor varietale.

AVANTAJE ENOLOGICE

- > Implantare ușoară în must și pornire rapidă a FA.
- > Fermentație regulată și completă.
- > Temperatura fermentației: începând de la 12°C.
- > Producție mare de alcool >13,5% vol.
- > Producție redusă de compuși sușfuroși.
- > Producție mică de aciditate volatilă.

APLICAȚII

- > Vinuri roze și albe: L.A. Cerevisiae produce vinuri fine, de calitate, respectând tipicitatea varietală chiar și în cazul unei ușoare sedimentări a sucului. Posibilă păstrării pe les.
- > Vinuri roșii: L.A. Cerevisiae produce vinuri bine echilibrate datorită extracției ridicate de compușilor polifenolici/antocianici.

DOZA

- > 20 g/hL

PREPARARE

- > Amestecați L.A. Cerevisiae cu aceeași cantitate de zahăr în de 10 ori greutatea sa de apă caldă, la 37-40°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.

