



LB AROME

LSA sélectionnées pour la production de vins blancs et rosés élégants et fruités
Adapté aux fermentations à basse température

Espèce: *Saccharomyces cerevisiae* .

DONNEES TECHNIQUES

Levures sèches actives de vinification valorisent le potentiel aromatique du vin grâce à son importante production d'esters.

SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

ASPECT	Granulés fins	SALMONELLES	Ø / 25 g
COULEUR	Marron clair	COLIFORMES	< 10 / g
HUMIDITE	< 8 %	METAUX LOURDS	< 10 ppm
LEVURES VIVANTES	> 2 x 10¹⁰ / g	PLOMB	< 5 ppm
AUTRES LEVURES	< 10⁴ / g	ARSENIC	< 3 ppm
BACTERIES TOTALES	< 10⁵ / g	CADMIUM	< 1 ppm
MOISSISSURES	< 10³/g	MERCURE	< 1 ppm

PROPRIETES OENOLOGIQUES

Très bonne implantation (temps de latence court)
Cinétique fermentaire régulière
pouvoir alcoogène élevé : 14 %
pouvoir fermentaire : à partir de 12°C ; plage optimale de température : 16 – 18°C
forte production d'esters
faible production d'acidité volatile
très faible production de composés soufrés

DOSES D'EMPLOI

Dose indicative : 20 gr/hl

MODE D'EMPLOI

Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C
Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes
acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas un écart entre le levain et le moût > à 7°C.
Incorporer le levain au moût avec un remontage.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 grs – carton de 20 x 500 grs

CONDITIONS DE SECURITE

Traçabilité : le numéro de lot , présent sur tous les emballages , permet de remonter à l'origine du produit.

Sécurité -environnement : la manipulation de cette levure sélectionnée ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

CONDITIONS DE CONSERVATION

3 mois à température ambiante (endroit sec et frais)
plus de 3 mois : de 2 ° à 8 ° c
à utiliser dès l'ouverture