



# LB BAYA

Levures sélectionnées  
Souche Pasteur 877-C1108

## ORIGINE

Levures sélectionnée à partir de la collection de l'institut Pasteur

## DONNEES TECHNIQUES

Levures sèches actives de vinification adaptées au reprise de fermentation , elle assure le démarrage , même sur des degrés élevés.  
Levures aromatiquement neutres et ne marque pas les vins.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**Espèce:** *Saccharomyces cerevisiae galactose-*( *ex Bayanus*).

**Résistance à l'alcool :** la composition membranaire différente des *Saccharomyces cerevisiae galactose* et leur faible sensibilité aux acides gras leur permet de fermenter jusqu'à 21% d'alcool en volume , conditions du laboratoire. Elle pourra fermenter des moûts très riches en sucres ( 16-17% d'alcool probable) en alimentant en compléments nutritionnels.

**La cinétique de fermentation :** départ progressif ,phase régulière et complète.

**Plage de température :** entre 15 et 30° c

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

**Rendement sucre/alcool :** 16,8 g de sucre par litre pour 1% d'alcool  
**production de SO<sup>2</sup> :** très faible, < 5 mg/l de so<sup>2</sup> T  
**production d'acétaldéhyde :** très faible , < 10mg/l  
**production d'acidité volatile :** faible, généralement 0,15g/l en H<sup>2</sup>so<sub>4</sub>

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  
a utiliser dès l'ouverture

