



# LB CAYA

(levure Davis 522)

## DONNEES TECHNIQUES

Levures sèches actives de vinification  
Souche *Saccharomyces cerevisiae*  
Souche isolée à l'Université de Davis en Californie

### Caractérisation de la souche:

Tolérance à l'alcool : 16% alc./vol.  
Température optimale de FA : 20 à 30° c  
Faible besoin en nutriments azotés  
Faible production d'acidité volatile

## VALIDATION

Conforme au codex œnologique international. Produit non OGM

## MODE D'EMPLOI

Dose d'utilisation : 20 à 30 gr/hl  
Réhydrater les levures dans de l'eau à 35°c (1kg pour 10 litres).  
Laisser reposer pendant 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps  
La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.  
La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10°c au moment du levurage.  
Le récipient utilisé doit être propre.