



# OENOLIA

## LEVULIA<sup>®</sup> CRISTAL

Speciális LSA finom és elegáns pezsgők előállításához.  
Palackban történő erjesztéshez és újraerjesztéshez.

### → BORÁSZATI JELENTŐSSÉG

Alkoholos erjesztéshez:

- Biztonságos erjedés a cukrok teljes lebontásával
- Alacsony illósav termelés
- Alacsony habképzés

Másodlagos erjesztéshez:

- Erjedés kiváló újraindulása
- Jó alkohol tolerancia
- Alkalmas „pied de cuve” készítésére
- CIVC által tanúsított törzs

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Törzs: *Saccharomyces bayanus*
- Élő sejtek > 10.<sup>10</sup> CFU / g
- Izolált és szelektált: Champagne
- Tartósítószer: szorbitán-monosztearát (E491)

Erjesztési tulajdonságok:

- Alkohol tolerancia: 14,8% Vol
- Optimális erjesztési hőmérséklet: 13 - 20°C

Borászati felhasználásra. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak.

### → ADAGOLÁS

Alkoholos erjesztés:

Használja 10 és 20 g/hl között.

Másodlagos erjesztés:

- Tradicionális módszer: 5 - 10 g/hl a szaporodási és akklimatizációs protokolltól függően
- Autokláv: 5 - 20 g/hl



# LEVULIA® CRISTAL

## → ALKALMAZÁS

### Alkoholos erjesztés:

- Tegye egy tiszta edénybe az élesztőt 10-szeres mennyiségű 38 °C-os vízbe és óvatosan keverje össze
- Várjon 20 percet, mielőtt azonos mennyiségű mustot adna hozzá a beoltandó tartályból
- Ismétlje meg ezt a műveletet, amíg az élesztő és a must hőmérséklete közötti különbség kevesebb, mint 5°C lesz
- Adja hozzá az élesztőt a tartályhoz és kevertetéssel homogenizálja

## → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Javasolt műszaki-kereskedelmi szakembereinkhez fordulni az egyéb kiegészítő termékek hozzáadásához: nehéz fermentációs körülmények (nagyon alacsony hőmérséklet, alacsony zavarosság, megváltozott betakarítás, stb.), nitrogén igény (túlzott derítés, nitrogén hiány) vagy tradicionális erjesztés esetén.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eredeti, lezárt csomagolásban hűvös, száraz, szagtalan helyen, fénytől távol tárolandó, lehetőleg 4°C-on. Ne fagyassza. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett lejárati időt. Felnyitás után gyorsan használja fel.

- 500 g-os tasakok 10 kg-os kartonokban (= 20 x 500g)