



# OENOLIA

## LEVULIA® AGGLO

Speciális LSA pezsgőborok előállításához második erjesztéssel.

### → BORÁSZATI JELENTŐSSÉG

- Az agglomeráló élesztők pelyheket képeznek, amint megtörténik a rehidratáció
- Speciális remuage segédanyaggal társítva homogén és kompakt üledéket képez, ezáltal optimalizálva a remuage idejét
- A természetes lerakódás képességének köszönhetően megkönnyítik a szűrési és palackozási műveleteket autoklávban
- Szabályos fermentációs kinetikájuk és az összes cukor alacsony hőmérsékleten történő fermentálásának képessége miatt kerültek kiválasztásra
- Kiváló hajlam autolízisre, batonnage-ra és érlelésre (Palack klasszikus módszerhez és tartályban autoklávokhoz.)

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Törzs: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *oviformis* (Ex *S. bayanus*)
- Élő sejtek > 10.<sup>10</sup> CFU / g
- Tartósítószer: szorbitán-monosztearát (E491)

Erjesztési tulajdonságok:

- Alkohol tolerancia: 13,8 % Vol.
- Optimális erjesztési hőmérséklet: 13 - 20°C
- A második fermentáció kötelező hőmérséklete: 13 - 20°C: 13°C alatt és 20°C felett fenáll az erjedés megakadásának veszélye

Borászati felhasználásra. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak.

### → ADAGOLÁS

10 g/hl mind a tradicionális módszernél, mind autoklávban.

## LEVULIA® AGGLO

### → ALKALMAZÁS

Az erjedés megakadásának kiküszöbölésére, mely kedvezőtlen az élesztő szaporodására **LEVULIA AGGLO** szaporításának módja:

- Fermentátorban állandó keverés közben
- És a sokszorozódási fázisban oxigenizációval

Az előállítási protokollról további információkat kérjen borászádtól.

### → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

**LEVULIA AGGLO** nitrogénellátást igényel. A második erjedéshez nitrogén-tartalmú terméket kell hozzáadni a pied de cuve elkészítése során és a beoltáskor.

Az alapbor gyanított nitrogénhiánya esetén a beoltáskor vagy az autoklávban történő erjesztés során nitrogénterméket is hozzá lehet adni.

További információkért forduljon borászához

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása eredeti zárt csomagolásban, fénytől védve, in luogo száraz és szagoktól mentes helyen, 25°C alatti hőmérsékleten. 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)