



LEVULIA® CRISTAL

LSA específica para la producción de espumosos finos y elegantes.
Para la fermentación y refermentación en botella.

→ INTERESES ENOLÓGICOS

Para la fermentación alcohólica:

- Fermentación segura con completo agotamiento de los azúcares
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de espuma

Para la toma de espuma:

- Buena recuperación de la fermentación
- Buena resistencia al alcohol
- Adaptada para la preparación del pie de cuba
- Cepa certificada por el CIVC

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cepa: *Saccharomyces bayanus*
- Células vivas > 10.¹⁰ CFU/g
- Aislado y seleccionado en Champagne
- Conservante: monoestearato de sorbitan (E491)

Características de fermentación:

- Tolerancia al alcohol: 14,8% Vol.
- Temperatura de fermentación óptima: de 13 a 20°C

Para uso enológico. Producto conforme al Codex enológico internacional.

→ DOSIS DE EMPLEO

Fermentación alcohólica:

Utilizar entre 10 y 20 g/hL.

Toma de espuma:

- Método tradicional: de 5 a 10 g/hL según el protocolo de multiplicación y aclimatación
- Autoclave: de 5 a 20 g/hL



LEVULIA® CRISTAL

→ FORMA DE EMPLEO

Fermentación alcohólica:

- En un depósito limpio, añadir levadura en 10 veces su peso en agua a 38 ° C y mezclar delicadamente
- Esperar 20 minutos antes de añadir el mismo volumen de mosto del depósito a inocular
- Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto no sea inferior a 5°C
- Añadir la levadura multiplicada en el depósito y homogeneizar con remontajes

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Se aconseja contactar con nuestros expertos técnico-comerciales para la adición de otros productos complementarios, en caso de condiciones de fermentaciones difíciles (temperaturas muy bajas, baja turbidez, vendimia alterada, etc.), necesidades de nitrógeno (clarificación rápida, carencia de nitrógeno) o para fermentación tradicional.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en la confección original sellada en un sitio fresco, seco, inodoro, al resguardo de la luz, preferiblemente a 4°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada en la confección. Utilizar rápidamente después de su apertura.

- Paquete de 500g en caja de 10 Kg