



OENOLIA

LEVULIA[®] CRISTAL

LSA específica para a produção de espumantes finos e elegantes.

→ INTERESSE ENOLÓGICO

Para a fermentação alcoólica:

- Fermentação segura com completa transformação dos açúcares
- Baixa produção de acidez volátil

Baixa produção de espuma para a tomada de espuma:

- Bom arranque da fermentação
- Boa resistência ao álcool
- Indicado para a preparação do pé-de-cuba
- Estirpe certificada pelo CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin Champagne, de Epernay)

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estirpe: *Saccharomyces bayanus*
- Células vivas > 10.¹⁰ CFU / g
- Isolada e selecionada na zona do Champagne
- Conservante: monostearato de sorbitano (E491)

Características de fermentação:

- Tolerância ao álcool: 14,8% Vol
- Temperatura de fermentação ideal: de 13 a 20°C

Para uso enológico. Produto conforme o Código Enológico Internacional.

→ DOSES A USAR

Fermentação alcoólica:

Utilizar entre 10 e 20 g / hL.

Tomada de espuma:

- Método tradicional: de 5 a 10 g/hL consoante o protocolo de multiplicação e aclimação
- Autoclave: de 5 a 20 g / hL

LEVULIA[®] CRISTAL

MODO DE USAR

→ Fermentação alcoólica:

- Num recipiente limpo, adicionar a levedura em 10 vezes o seu peso em água a 38°C e misturar delicadamente.
- Esperar 20 minutos antes de adicionar um igual volume de mosto da cuba a inocular
- Repetir esta operação até que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto seja inferior a 5°C.
- Adicionar a levedura multiplicada na cuba e homogeneizar com remontagens

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Recomenda-se consultar nossos Serviços Técnico-Comerciais para a adição de outros produtos complementares, em caso de condições de fermentação difíceis (temperaturas muito baixas, baixa turvação, vindima alterada, etc.), necessidade de azoto (clarificação forçada, falta de azoto) ou para fermentação tradicional.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local fresco, seco, inodoro, protegido da luz, de preferência a 4°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Depois de aberta, utilizar rapidamente.

- Pacotes com 500 g em cartões com 10 Kg (= 20 x 500g).