



L.P.A.®

SACCHAROMYCES BAYANUS

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare oenologică în formă pastă, tulpină clasificată ca *Saccharomyces bayanus* conform unei clasificări făcute de Lodder în 1970.

CARACTERISTICI



L.P.A.® este o tulpină de *Saccharomyces bayanus* care a fost selectată pentru finețea și calitatea pe care o oferă vinurilor pe care le fermentează. Această drojdie activă în pastă este ușor de utilizat și permite o fermentare rapidă și sigură. Drojdia în format de pastă nu suferă "shock", cauzat de uscare și rehidratare și, prin urmare, își menține perfect atât caracteristicile fiziologice, cât și rezistența la fermentație. Este foarte rezistentă la alcool, la dioxid de sulf, la presiune și, în general, la toate condițiile adverse tipice fermentării dure.

UTILIZARE



L.P.A.® este utilizat în mod activ în fermentarea primară a musturilor albe, roze și roșii. L.P.A.®, datorită caracteristicilor sale, este, de asemenea, sugerat pentru producția de vinuri spumante produse în sticlă sau în autoclavă. Forma de pastă în care se păstrează celulele L.P.A.® menține perfect calitatea și rezistența tipică acestei tulpini, făcând acest lucru potrivit pentru finalizarea fermentărilor dificile sau blocate. L.P.A.® a arătat rezultate foarte bune în timpul vinificării vinurilor cu conținut ridicat de alcool, unde vă sugerăm să procedați în conformitate cu procedurile de fermentare secvențială. În special, dacă păstrați vinul pe drojdia activă în pastă, în timp ce fermentația aproape s-a terminat, veți avea o protecție mai mare împotriva oxigenului și o îmbunătățire a coloidalului, stabilitatea proteinelor și tartrului. Efectul este de a implementa tehnica "sur lie" prin creșterea substanțelor tipice autolizei drojdiei

Atunci când se utilizează L.P.A.® respectați normele legale în vigoare.

**L.P.A.®****SACCHAROMYCES BAYANUS**

MOD DE UTILIZARE



În formă de pastă ce nu necesită rehidratare. Înainte de a trece la inocularea mustului, este suficient de a amesteca cantitatea necesară de drojdie în 10 părți de apă la 35° C care conține 1-2% zahăr: după o jumătate de oră se adaugă treptat mustul care trebuie filtrat și sulfitat sau chiar cantități mai mici de must concentrat, rectificat proporțional. Pentru a ajuta drojdia să multiplice substratul trebuie să fie aerată cu grijă; în acest stadiu vă sugerăm utilizarea activatorilor de fermentație compuși, cum ar fi V ACTIV PREMIUM®.

Odată ce drojdia este în fermentație activă, poate fi încorporată în masa de fermentat, având grijă să nu provoace scăderi de temperatură. Se recomandă de a adăuga treptat mustul la masa inoculată, care se află în partea inferioară a rezervorului de fermentație. Pentru o utilizare corectă a L.P.A.® în timpul fermentării și în timpul fermentării blocate urmați procedurile disponibile prin intermediul serviciului nostru tehnic.

DOZARE



10-20 gr/hl pentru fermentarea mustului, 20-30 gr/hl în timpul refermentării, până la 200 gr/hl pentru tehnicile "sur lie";
50-100 g/hL pentru fermentarea blocată;
20-30 gr/hl pentru vinurile din struguri uscați cu un conținut ridicat de alcool, prin utilizarea procedurii de fermentare secvențială.

AMBALAJ



Produsul este ambalat în pungi de polipropilenă de 2 kg, care conțin blocuri de 500 gr/fiecare ambalate individual cu hârtie de ceară.

PĂSTRARE



Produsul trebuie păstrat în frigider la o temperatură cuprinsă între 0 și 4° C. Pachetele deschise trebuie utilizate cât mai curând posibil. Perioada maximă de valabilitate: 90 de zile de la data producției.

PERICOL



Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos