

LEVURE

# L.A. Bayanus



Levure spécifique sélectionnée pour son pouvoir alcoogène élevé (17%) et sa capacité à favoriser la reprise de la fermentation alcoolique dans des conditions critiques (jusqu'à 15% alc/vol).



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : La **rapidité d'implantation** et de **départ en fermentation** ainsi que sa **résistance aux degrés élevés** font de la L.A. Bayanus une levure spécialisée dans la **reprise de fermentation**, même dans des conditions difficiles.  
L.A. Bayanus présente un **pouvoir fermentaire élevé** et est capable d'assurer la reprise de la fermentation alcoolique jusqu'à des TAV acquis de 15% vol. Elle présente également un bilan SO<sub>2</sub> négatif.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ **Avec CœnoStim®** : Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'CœnoStim®. Saupoudrer l'CœnoStim® (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Laisser gonfler pendant 15 minutes puis ajouter les levures sélectionnées (20-30 g/hL) et mélanger doucement.
- ◆ **Sans CœnoStim®** : Ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.



## SPÉCIFICATIONS

### MIROBIOLOGIQUES

- **Autres levures** : < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Moisissures** : < 10<sup>3</sup> UFC/g
- **Bactéries lactiques** : < 10<sup>5</sup> UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10<sup>4</sup> UFC/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Escherichia coli** : Absence/1g
- **Staphylocoques** : Absence/1g
- **Coliformes** : < 10<sup>2</sup> UFC/g

### PHYSICO-CHIMIQUES

- **Aspect** : Granulés fin
- **Couleur** : Marron clair
- **Levures revivifiables** : ≥ 10<sup>10</sup> UFC/g
- **Humidité** : < 8 %

### LIMITES

- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Paquets de 500 g (cartons de 10 kg) et sacs de 10 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/25-02-2022. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM