

LEVURE



# L.A. Cerevisiae

Levure sélectionnée pour les départs rapides en fermentation des moûts rouges, rosés et blancs. Grâce à ses excellentes capacités fermentaires, L.A. Cerevisiae produit des vins de qualité, dans le respect des caractéristiques variétales.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : L.A. Cerevisiae est une levure polyvalente, qui présente une bonne résistance à l'alcool (>14% vol.), aux températures basses (à partir de 12°C). En assurant une fermentation complète et régulière et une faible production de composés soufrés et d'acidité volatile, L.A. Cerevisiae permet le respect de la typicité variétale.



## MODE D'EMPLOI

- ◆ **Avec CEnoStim®** : Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'CEnoStim®. Saupoudrer l'CEnoStim® (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 CEnoStim®** : 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 àensemencer. 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). 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