



OENOLIA
LEVULIA® CRISTAL

LSA specifico per la produzione di spumanti fini ed eleganti.
Per le fermentazioni e rifermentazioni in bottiglia.

→ INTERESSE ENOLOGICO

Per la fermentazione alcolica:

- Fermentazione sicura con completo esaurimento degli zuccheri
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di schiuma

Per la presa di spuma:

- Buona ripresa della fermentazione
- Buona resistenza all'alcool
- Adatto per la preparazione di pied de cuve
- Ceppo certificato dal CIVC

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo: *Saccharomyces bayanus*
- Cellule vive > 10.¹⁰ CFU / g
- Isolato e selezionato in Champagne
- Conservante: monostearato di sorbitano (E491)

Caratteristiche di fermentazione:

- Tolleranza all'alcol: 14,8% Vol
- Temperatura di fermentazione ottimale: da 13 a 20°C

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.

→ DOSI DI IMPIEGO

Fermentazione alcolica:

Utilizzare tra 10 e 20 g / hL.

Presa di spuma:

- Metodo tradizionale: da 5 a 10 g / hL a seconda del protocollo di moltiplicazione e acclimatazione
- Autoclave: da 5 a 20 g / hL

LEVULIA[®] CRISTAL

→ MODO DI USO

Fermentazione alcolica:

- In un contenitore pulito, aggiungere i lieviti in 10 volte il loro peso di acqua a 38 ° C e mescolare delicatamente
- Attendere 20 minuti prima di aggiungere un uguale volume di mosto della vasca da inoculare
- Ripetere questa operazione fino a quando la differenza tra la temperatura del lievito e quella del mosto non sarà inferiore a 5°C
- Aggiungere il lievito moltiplicato nella vasca e omogeneizzare con rimontaggi

→ ULTERIORI INFORMAZIONI

Si consiglia di contattare i nostri esperti tecnico-commerciali per l'aggiunta di altri prodotti complementari, in caso di condizioni di fermentazione difficili (temperature molto basse, bassa torbidità, vendemmia alterata, ecc.), fabbisogno di azoto (chiarifica spinta, carenza di azoto) o per fermentazione tradizionale.

→ STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata in luogo fresco, asciutto, inodore, al riparo dalla luce, preferibilmente a 4°C. Non congelare. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

- Buste da 500 g in cartone da 10 Kg (= 20 x 500g).