



OENOLIA  
LEVULIA® AGGLO

LSA specifico per produzione di vini spumanti con la presa di spuma.

→ INTERESSE ENOLOGICO

- I lieviti agglomeranti si raccolgono in fiocchi non appena vengono reidratati
- Associati ad un coadiuvante di remuage specifico, formano un deposito omogeneo e compatto, ottimizzando così i tempi di remuage
- Grazie alla loro capacità di depositarsi naturalmente, facilitano le operazioni di filtrazione e di imbottigliamento in autoclave
- Sono stati selezionati per la loro cinetica di fermentazione regolare e la loro capacità di fermentare tutti gli zuccheri con basse temperature
- Ottima attitudine all'autolisi, al batonnage e all'invecchiamento, in bottiglia per il metodo classico, in vasca per il metodo Charmat

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *oviformis* (Ex *S. bayanus*)
- Cellule vive > 10<sup>10</sup> UFC/g
- Conservante: monostearato di sorbitano (E491)

Caratteristiche fermentative:

- Tolleranza all'alcol: 13,8 % Vol.
- Temperatura ottimale di fermentazione: da 13 a 20°C
- Temperatura imperativa della presa di spuma: da 13 a 20°C: sotto i 13°C e sopra i 20°C, rischio di arresto della fermentazione

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.

→ DOSI DI IMPIEGO

Si utilizzano 10 g/hl sia con il metodo tradizionale che con il metodo in autoclave.

## LEVULIA<sup>®</sup> AGGLO

### → MODO DI USO

Per evitare questo fenomeno, che è sfavorevole alla riproduzione del lievito, **LEVULIA AGGLO** deve essere moltiplicato:

- In un fermentatore sotto costante agitazione
- E con ossigenazione durante la fase di moltiplicazione

Chiedete al vostro enologo approfondimenti sul protocollo di produzione.

### → ULTERIORI INFORMAZIONI

**LEVULIA AGGLO** esige un apporto di azoto. Per la presa di spuma, un prodotto azotato deve essere aggiunto durante la preparazione del pied de cuve e al momento dell'inoculo nella massa.

In caso di sospetta carenza di azoto nel vino base, un prodotto azotato può anche essere aggiunto al momento dell'inoculo o durante la fermentazione in autoclave.

### → STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nell'imballo originale chiuso, al riparo dalla luce, in luogo secco e senza odori, a una temperatura inferiore ai 25°C. Non congelare. Rispettare la scadenza indicata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

- Pacchetti da 500g in cartoni da 10 Kg (= 20 x 500g).