



Cepa seleccionada por su capacidad para revelar aromas de frutos rojos como el casis y la frambuesa. Gracias a sus características, L.A. BJL mejora la complejidad aromática de los vinos tintos y rosados.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- ♦ **Formulación:** Levaduras secas activas - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Interés enológico:** L.A. BJL es una levadura adaptada para la producción de vinos tintos y rosados de **perfil afrutado, tipo primeurs**, esta levadura mejora la **complejidad aromática** gracias a su fuerte producción de acetato de isoamilo y otros compuestos responsables de los aromas de frutas rojas frescas.

L.A. BJL asegura una buena implantación y un inicio rápido de la fermentación alcohólica. La **nitidez aromática** se garantiza gracias a su baja producción de acidez volátil, de SO₂ y de H₂S. Hay que tener en cuenta que esta cepa es sensible al factor Killer.



MODO DE EMPLEO

- ♦ En condiciones de fermentación difíciles (TAVP alta, temperaturas extremas, baja turbidez, etc.) o para una revelación aromática óptima, le recomendamos fuertemente el uso de CEnoStim®.
- ♦ **Con CEnoStim®:** Añadir CEnostim® (30 g/hL)* progresivamente en 20 veces su peso en agua caliente (37°C) y mezclar continuamente para evitar la formación de grumos. Añadir después las levaduras seleccionadas (20 g/hL)*, mezclar suavemente y esperar 20 minutos antes de añadir el mismo volumen de mosto del depósito que se va a inocular. Comprobar que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto es inferior a 10°C. Este paso debe llevar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la preparación al depósito y garantizar una buena homogeneización.

*Calculado en función del volumen de mosto que se va a fermentar

- ♦ **Sin CEnoStim®:** Añadir las levaduras seleccionadas en 10 veces su peso de agua caliente (35 a 40°C) y mezclar despacio. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto del tanque a inocular. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y del mosto sea inferior a 10°C. Esta etapa deberá durar entre 10 y 20 minutos. Incorporar la levadura al tanque y y garantizar una buena homogeneización.
- ♦ **Dosis de empleo:** 20-30 g/hL.



ESPECIFICACIONES

MICROBIOLÓGICAS

- ♦ **Otras levaduras:** < 10⁵ UFC/g
- ♦ **Moho:** < 10³ UFC/g
- ♦ **Bacterias lácticas:** < 10⁵ UFC/g
- ♦ **Bacterias acéticas:** < 10⁴ UFC/g
- ♦ **Salmonella:** Ausencia/25g
- ♦ **Escherichia coli:** Ausencia/1g
- ♦ **Staphylococcus:** Ausencia/1g
- ♦ **Coliformes:** < 10² UFC/g

FÍSICO-QUÍMICAS

- ♦ **Aspecto:** Gránulos finos
- ♦ **Color:** Marrón claro
- ♦ **Levaduras revivibles:** ≥ 10¹⁰ UFC/g
- ♦ **Humedad:** < 8 %

LÍMITES

- ♦ **Plomo:** < 2 mg/kg
- ♦ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ♦ **Arsénico:** < 3 mg/kg
- ♦ **Cadmio:** < 1 mg/kg



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- ♦ Paquetes de 500 g (cajas de 10 kg).
- ♦ Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GN/14-04-2023. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

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