



Solutions for wine making

## L.A. BJL

**Saccharomyces cerevisiae cepa P1.**

Cepa seleccionada por su aptitud a revelar aromas de frutas rojas tipo cassis y frambuesa, así como su capacidad a producir altos niveles de acetato isoamílico. Gracias a sus características, L.A. BJL mejora la complejidad aromática de los vinos tintos y rosados. También permite la producción de « reserva aromática » en blanco.

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Buena implantación y arranque rápido.
- > Cepa sensible en relación con el carácter killer: sembrar por pie de cuba.
- > Baja producción de acidez volátil
- > Baja producción de SO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>S
- > Alta producción de acetato isoamílico.
- > Alta revelación de aromas de frutas rojas.

### DOSIS DE EMPLEO

- > 20 g/hl (siembra por pie de cuba aconsejada)

### MODO DE EMPLEO

- > Mezclar las levaduras L.A. BJL con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso de agua caliente (35-40°C). Dejarlas reactivarse durante 15 minutos. Luego diluir el medio de reactivación con 2 a 3 veces su volumen de mosto para evitar un choque térmico, y sembrar después de 10 minutos como máximo.
- > Aconsejamos sembrar primero entre 2 a 5% del volumen de mosto, constituyendo un pie de cuba.
- > Luego, añadir 25g de Vitaferment y 30g de Bioactiv por hectolitro de este pie de cuba y homogeneizar.
- > Sembrar el volumen total cuando el pie de cuba alcance una densidad entre 1040 y 1020.

### ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

### CONSERVACIÓN

- > Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado. No conservar un paquete abierto

