



Solutions for wine making

## L.A. N°5

**Saccharomyces cerevisiae – Selección Sarco**

Seleccionada por su capacidad fermentativa y su contenido enzimático, L.A. N°5 hace resaltar la complejidad aromática y permite la elaboración de vinos armoniosos y afrutados, típicos de la variedad.

### INTERÉS ENOLÓGICO

- > Muy buena implantación (tiempo de lactancia corto).
- > Cinética de fermentación lineal y rápida.
- > Poder alcoholígeno elevado: 14,5%.
- > Baja producción de acidez volátil.
- > Baja producción de componentes azufrados.
- > Buena revelación de los aromas varietales y de frutas rojas.

### DOSIS DE EMPLEO

- > 20g/hl.

### MODO DE EMPLEO

- > **Reactivación:** Mezclar las levaduras L.A. N°5 con la misma cantidad de azúcar en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar y esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.
- > **Incorporación:** verter directamente la levadura en la cuba.

### ACONDICIONAMIENTO

- > Paquete de 500 g.

### CONSERVACIÓN

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

