

## LEVUFERM BAYANUS

### SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS

Levadura seleccionada por Larroque Oenologie por su alto poder fermentativo y seguridad.

#### APLICACIONES ENOLÓGICAS

- ✚ Elaboración con seguridad de vinos blancos, rosados y tintos.
- ✚ Levuferm Bayanus asegura un desarrollo completo de la fermentación con baja producción de acidez volátil.

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- ✚ *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- ✚ Tolerancia al alcohol: hasta 17 % alcohol.
- ✚ Temperaturas de fermentación óptimas : 10 a 30°C
- ✚ Capacidad de implantación: Muy buena.
- ✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable: Baja
- ✚ Fase de latencia: Corta
- ✚ Cinética de fermentación: Muy segura.
- ✚ Producción de acidez volátil: Muy baja.
- ✚ Producción de SH<sub>2</sub>: Muy baja.
- ✚ Producción de SO<sub>2</sub>: Muy baja.
- ✚ Tolerancia de SO<sub>2</sub>: Alta
- ✚ No GMO
- ✚ Tolerancia a pH: Bajos
- ✚ Producción de espuma: Baja

#### DOSIS RECOMENDADA

Vinificación para blancos, tintos y rosados: 20 - 25 g/Hl

#### ENVASADO

Disponible en envases de 10 Kg.

#### INSTRUCCIONES DE USO

- 1º) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.



**FICHA TECNICA**  
**Rev. 06/2023**

## LEVUFERM BAYANUS

### SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS

- 3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C
- 4º) La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
- 5º) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.

### CONSERVACION

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 – 10°C) y en seco.  
Producto conforme al Codex Internacional.  
Producto para uso enológico con arreglo a lo marcado (CE) N. 606/2009  
Contiene conservante E 491