



# La

## L.A. PM

**D**otada de excelentes capacidades fermentativas, L.A. PM es ideal para la fermentación de mostos en condiciones críticas (hasta el 15% alc/vol). Levadura seleccionada por su capacidad de favorecer el re arranque de las fermentaciones alcohólicas.



### INTERÉS ENOLÓGICO

- ◆ Cepa bayanus con carácter killer.
- ◆ Fermentación lineal y completa.
- ◆ Poder alcoholígeno elevado: 17%.
- ◆ Baja producción de acidez volátil.
- ◆ Muy baja producción de componentes azufrados.



### CONSEJOS DE APLICACIÓN

#### ◆ Rehidratación :

Mezclar las levaduras L.A. PM en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejar reactivarse 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 :

Añadir directamente la levadura en la cuba. Homogeneizar por remontado. Para re arranques de fermentación, pídale a su proveedor nuestro protocolo específico.



### UTILIZACIÓN

#### ◆ Dosis de empleo

Vinos tranquilos: 20 g / hL.  
Segunda fermentación: 20 à 30 g / hL.  
Reiniciar la fermentación: 20 a 30 g / hL

#### ◆ Preparación y conservación :

Referirse a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.



### ACONDICIONAMIENTO

- ◆ Paquete de 500 g, caja de 10 kg.

**LAMOTHE - ABIET**

Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
Tél : +33 (0)5 77 92 92

[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)