

EXPERTI LAKY *Lachancea thermotolerans*

DESCRIPCIÓN

Levadura seca activa no-*Saccharomyces* para la acidificación natural de los vinos.

ExpertI LAKY es capaz de transformar parte de los azúcares fermentables del mosto en ácido L-láctico, convirtiéndose así en una herramienta biológica para reequilibrar la acidez en los vinos tintos, blancos y rosados provenientes de climas cálidos. Cuando se usa en inoculación secuencial con *Saccharomyces Cerevisiae*, permite amplificar aromas afrutados y/o florales de acuerdo con la prerrogativa metabólica de la cepa utilizada en la segunda inoculación.

ExpertI LAKY posee una elevada capacidad de colonizar el medio e iniciar inmediatamente la fermentación de modo rápido y seguro, hasta la completa transformación de los azúcares en alcohol. Aunque es capaz de completar la fermentación alcohólica de modo independiente, si se asocia a una cepa de *S. Cerevisiae* se asistirá a una perfecta sinergia en la producción de los compuestos aromáticos.

COMPOSICIÓN

Levadura seca activa (*Lachancea thermotolerans*)

CARACTERÍSTICAS

Rendimiento en ácido láctico: 2 ~ 7 g/L

Reducción del pH: 0,2 ~ 0,5 unidades

Temperatura de fermentación: 15 ~ 35 °C

Tolerancia al alcohol: $\geq 14\%$ (v/v)

Necesidad nitrogenada: baja

Floculación: muy elevada

Sensibilidad a la SO₂: alta (se aconseja sulfitación inicial ≤ 40 mg/L)

MODO DE USO

Rehidratar en agua tibia a 20-30 °C en proporción 1:10 durante aproximadamente 15 minutos y mezclar delicadamente.

Añadir gradualmente pequeñas cantidades de mosto y evitar cambios térmicos por encima de 5 °C. Agitar y esperar otros 15 minutos. Finalmente, añadir al mosto la solución preparada.

DOSIS DE EMPLEO Y MODALIDAD DE INOCULACIÓN

Inoculación simultánea: añadir conjuntamente 20-30 g/hl de levadura Experti LAKY y la cepa de *Saccharomyces Cerevisiae* elegida para el objetivo enológico, en una proporción de 1:1

Inoculación secuencial: añadir 20-30 g/hl de levadura Experti LAKY. Después de 24-48 horas (según la temperatura de fermentación), añadir 20-30 g/hl de la cepa de *S. Cerevisiae* elegida para el objetivo enológico. Para mejorar la complejidad aromática es necesario proceder a la inoculación secuencial dentro del primer tercio de la fermentación.

ENVASES

De 500 g

CONSERVACIÓN

El producto está envasado al vacío. Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25 °C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción. Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.