



## LET Arom B

### Lievito Enologico

Saccharomyces cerevisiae (bayanus) Ceppo  
LET002

Il lievito LET Arom B è un lievito aromatico per bianchi

**APPLICAZIONI:** Il LET Arom B è un lievito che conferisce freschezza e profumi fruttati a masse anche neutre, su varietà naturalmente aromatiche ne esalta le caratteristiche.

### Proprietà enologiche:

**CINETICA DI FERMENTAZIONE:** fase di latenza ridotta, cinetica media e regolare.

Rendimento zuccheri/alcool: 16,5 gr di zucchero per 1% di alcool

### CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE:

fermentazione regolare da +10 a +26°C,  
resistenza all' alcool fino a 14 % vol.,  
resistenza all' SO<sub>2</sub> libera fino a 50 mg/lt,  
limitata produzione di schiuma.

### CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO:

produzione di glicerolo medio da 4 a 6 g/l,  
produzione di ac. Volatile ridotta < a 0,15 g/l,  
produzione di acetaldeide < a 20 gr/l,  
produzione di H<sub>2</sub>S scarsa, produzione di SO<sub>2</sub> libera limitata < a 10mg/l

### FENOTIPO: neutro al fattore killer.

Possiede una buona capacità fermentativa anche su mosti fortemente chiarificati.

### DOSI D' IMPIEGO:

Cellule vive di LSA/g conservato a temp. < 15°C :  $\geq 2 \cdot 10^{10}$

Dosi raccomandate: 20 gr/hl

La conservazione deve essere fatta nell' imballo originale chiuso, ad una temperatura  $\leq 15^\circ\text{C}$ , in un ambiente secco e asciutto.

### Packaging:

Confezione da 500 g sottovuoto, scatole da 10 kg