

LEVURE

L.A. RB2



L.A. RB2 est une levure pour la production de vins fruités et équilibrés dont la pureté aromatique permet l'expression de notes florales et fruits rouges intenses.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Intérêt œnologique** : L.A. RB2 est une souche sélectionnée en Bourgogne pour sa capacité à produire des vins ronds et équilibrés, tout en respectant la **typicité variétale** du cépage. Sa faible production d'esters banalisants, d'acidité volatile et d'H₂S permet la **pureté aromatique** ainsi qu'une expression franche des caractères floraux et des notes de fruits rouges frais.
LA RB2 tolère des degrés alcooliques élevés, jusqu'à 15% TAP et présente de faibles besoins en azote. Ces caractéristiques lui permettent d'assurer une **fermentation régulière**, même en cas de légère carence azotée du moût.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'ÆnoStim®.
- ♦ **Avec ÆnoStim®** : Saupoudrer l'ÆnoStim® (30 g/hL)* progressivement dans 20 fois son poids en eau chaude (37°C) et mélanger continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter ensuite les levures sélectionnées (20 g/hL)*, mélanger doucement et attendre 20 minutes avant d'ajouter le volume égal de moût de la cuve à ensemer. Vérifier que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieure à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et bien homogénéiser.
*Calculée sur la base du volume de moût à fermenter
- ♦ **Sans ÆnoStim®** : Ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et bien homogénéiser.
- ♦ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.



SPÉCIFICATIONS

MIROBIOLOGIQUES

- **Autres levures** : < 10⁵ UFC/g
- **Moisissures** : < 10³ UFC/g
- **Bactéries lactiques** : < 10⁵ UFC/g
- **Bactéries acétiques** : < 10⁴ UFC/g
- **Salmonelles** : Absence/25g
- **Escherichia coli** : Absence/1g
- **Staphylocoques** : Absence/1g
- **Coliformes** : < 10² UFC/g

PHYSICO-CHIMIQUES

- **Aspect** : Granulés fin
- **Couleur** : Marron clair
- **Levures revivifiables** : ≥ 10¹⁰ UFC/g
- **Humidité** : < 8 %

LIMITES

- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ♦ Paquets de 500 g (cartons de 10 kg).
- ♦ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/17-04-2023. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM