

# Organic

## APLICACIONES

EC1118 Organic™ es una levadura que reúne todas las condiciones de la producción de levadura biológica, exigidos por la normativa de la UE (834/2007 y 1254/2008) y la certificación orgánica de SGS (SGS Orgánica). El proceso de fabricación en su conjunto incluye únicamente productos certificados como orgánicos.

EC1118 Organic™ es una excelente levadura para usar en un amplio rango de aplicaciones.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

- Factor killer
- Alta tolerancia al alcohol: más de 16% vol.
- Período de latencia corto.
- Velocidad de fermentación elevada.
- Rango de temperatura óptima: entre 15 y 25° C
- Bajas exigencias en nitrógeno.
- Baja producción de acidez volátil
- Retrasa la fermentación maloláctica.

## DOSIS

25 a 50 g / hL

*Nota: El rango de dosis se basa en el contenido de azúcar del mosto y el estado sanitario de las uvas y la bodega.*

## INSTRUCCIONES DE USO

- 1) Rehidratar en 10 veces su peso de agua (temperatura entre 35 y 40 ° C).
- 2) Disolver cuidadosamente por agitación suave y esperar 20 minutos.
- 3) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe ser mayor de 10 ° C (*En caso de duda, contacte con su proveedor o Lallemand*).
- 4) La duración total de todo el proceso de rehidratación nunca debe exceder de 45 minutos.
- 5) Para rehidratar la levadura es fundamental usar un recipiente limpio.
- 6) No se recomienda la rehidratación en mosto.

## ALMACENAMIENTO

La temperatura óptima de almacenamiento es de 4 ° C.

*Lallemand garantiza la calidad de sus productos, vendidos en su embalaje original y usados teniendo en cuenta la fecha de caducidad y las condiciones de almacenamiento. La información presentada es cierta y procede de nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa ó que implique o sea condición de venta de este producto.*

Distribuido por:

Julio 2018

Seleccionado por



*Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos*

www.lallemandwine.com  
wine@lallemand.com



La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.