Saccharomyces cerevisiae
– Produktreihe L.A.

L.A. L13

L.A. L13 ist ein robuster Stamm, der aufgrund seiner Gärfähigkeit und seiner Wirkung auf die Sensorik ausgewählt wurde. Er bringt fruchtige und ausgewogene Weine mit einer schönen Fülle hervor.

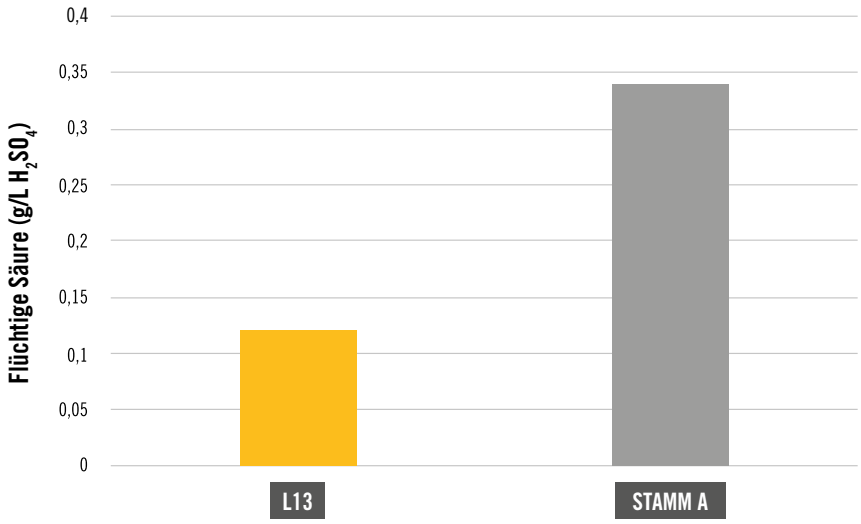
ÖNOLOGISCHE BEDEUTUNG

Unsere Anforderungen bei der Selektion:

- Anpassungs- und Entwicklungsfähigkeit
- Widerstandsfähigkeit gegen hohe Alkoholgehalte (> 16 % Vol.)
- Geringe Bildung flüchtiger Säure und mittelkettiger Fettsäuren

- Wirkung auf die Sensorik
  - Frische und fruchtige Weine
  - Rundheit und Fülle

VERSUCHSERGEBNISSE



- **Testbedingungen:**

  Merlot, Médoc, 2003, mögl. Alkoholgehalt 14.5 % Vol.

- **L.A. L13:** geringe Bildung flüchtiger Säure, selbst unter schwierigen Bedingungen.

ANWENDUNG

Dosage: 20g/hL.

Zubereitung und Lagerung:
Siehe Angaben im technischen Datenblatt oder auf der Verpackung.

VERPACKUNG

500-g-Packung (10-kg-Karton).

LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com