



PI BAYANUS

Ficha Técnica

Ultima actualización Enero 2024

Aplicaciones

Levadura PI Bayanus con su gran capacidad de adaptación a los medios más difíciles, pH bajo, temperaturas medias bajas. **PI Bayanus** permite un consumo rápido y completo de los azúcares.

PI Bayanus indicada para todo tipo de vinos con bajo y alto grado alcohólico, característica neutra, nula producción de compuestos secundarios indeseados.

PI Bayanus poco tiempo de latencia y fermentaciones rápidas.

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado y respetar la fecha óptima de utilización indicada.

No conservar un paquete abierto.

Dosis de empleo

Fermentación: 20 g/hl

Refermentación: 20 a 30 g/hl

Espumosos: 20 a 40 g/hl

Formato

Envase de aluminio polietileno de 500 gr. y 10 k., al vacío.

Poder Fermentativo

A partir de 14°C

Poder alcohógeno

16%

Actividad Killer

Levadura PI Bayanus es factor Killer positiva.

Producción de SO₂

Levadura PI Bayanus es considerada una baja productora de SO₂.

Tolerancia al alcohol:

Esta cepa tiene buena tolerancia al alcohol en un rango del 15 - 17% (v/v).

Producción de H₂S

Levadura PI Bayanus es considerada una baja productora de H₂S.

Origen

Australia



Producto

Levadura Enológica neutra pura, activa, seca, seleccionada por su robustez y por sus propiedades en la fermentación.



Tipo

Saccharomyces cerevisiae (Bayanus)



Recomendada para

Fermentaciones de todos tipos de vinos de baja y alta graduación alcohólica.