

Oenologia LB8

Saccharomyces Cerevisiae

Características enológicas

- Para fermentar mosto de uva blanca
- Buen arranque de la fermentación al inicio
- Fermentación rápida
- Fermentación final completa
- Tolerancia al alcohol de 16 % Vol.
- Fermentación con aroma equilibrado y límpida

Dosificación

20 - 30 g/100 L

Almacenamiento



Dry and cool.

Lugar seco y fresco
Temperatura <7°C



Tightly reclose package after
opening and use quickly.

Cerrar herméticamente los
paquetes abiertos y usar a
la brevedad