

LEVULINE®

ALS®

Levadura natural, producto de la hibridación, seleccionada por el *Institut National de la Recherche Agronomique* (INRA) de Colmar.

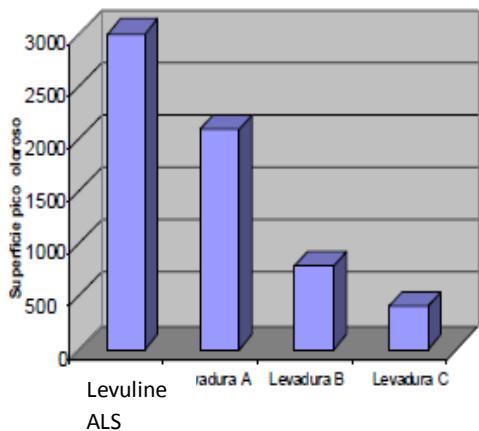
Revalorización de la expresión aromática de las variedades blancas.

•• CAMPO DE APLICACIÓN ••

LEVULINE ALS ha sido seleccionada en terrenos alsacianos por el INRA Colmar por sus cualidades de fermentación y porque valoriza la expresión aromática de los vinos blancos, revelando notas intensas, minerales y afrutadas.

•• CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ••

- *Saccharomyces cerevisiae/kudriazevii*.
- Cepa neutra respecto al carácter Killer K2
- Velocidad de fermentación: rápida
- Fase de latencia : 3-4 días.
- Rendimiento alcohólico: elevado (hasta 17%).
- Rango de T^a de fermentación 15° a 25° C.
- Bajo requerimiento en nitrógeno asimilable. Requerimiento considerable en factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos). La gestión del aporte de nutrientes de tipo HELPER es importante al final del 1/3 de la fermentación alcohólica y es también posible, en este momento, realizar un remontaje para homogeneizar el contenido de la cuba y aportar el oxígeno que estimule la producción de esterolos por parte de la levadura. Mantener la turbidez por encima de los 100-150 NTU favorece también la presencia de esterolos.
- Producción de acidez volátil: media (aproximadamente 0,35g/L eq H₂SO₄). No respetar el modo y las condiciones de utilización puede dar lugar a una producción de acidez volátil mucho mayor en los tres primeros días de la fermentación alcohólica.
- Su uso está subordinado a un sulfitaje superior a 5g/hL.
- Presenta sensibilidad al cobre (concentración > 1mg/L).



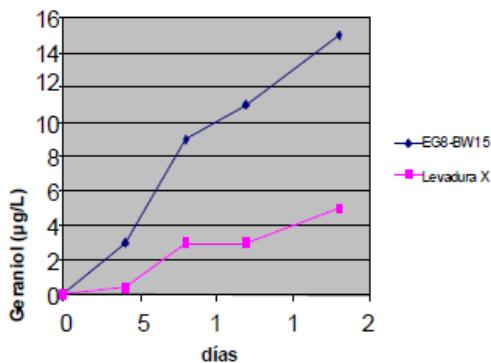
Incidencia de la levadura sobre la duración de la percepción de un tiol aromático de la cepa Sauvignon (Faculté d'oenologie de Burdeos). Este tiol posee un olor a brote de grosella/boj. LEVULINE ALS en este caso ha sido comparada con tres levaduras de referencia.

Desde el punto de vista aromático, LEVULINE ALS:

- Revela los terpenoles (Muscat, Muscadelle, Sémillon) gracias a su actividad β -glucosidasa.
- Preserva un equilibrio aromático a favor del geraniol (rosa) y del linalol (azahar, rosa).
- Buena expresión de determinados tioles aromáticos (variedades: Sauvignon, Riesling...).



Para las variedades aromáticas, una temperatura de fermentación cercana a 18°C optimiza la revelación de los aromas varietales.



Evolución de los contenidos de geraniol en un mosto Sauvignon fermentado con dos levaduras, una de ellas LEVULINE ALS (Faculté d'oenologie de Burdeos). El geraniol posee un olor floral.

↔ DOSIS DE EMPLEO ↔

Mostos blancos y rosados : 20 a 25g/hL.

↔ MODO DE EMPLEO ↔

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C en un contenedor limpio.
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos.
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba añadiendo progresivamente el mosto: la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe exceder los 10°C durante la inoculación.
- Incorporar la levadura al mosto con un remontaje de homogeneización.
- La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
- No se recomienda la rehidratación en el mosto.
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (>13% v/v), se recomienda añadir el protector GENESIS NATIVE durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.

↔ PRESENTACIÓN ↔

Sacos de 0.5 kg – Caja de 20 x 0.5 kg.

↔CONSERVACIÓN↔

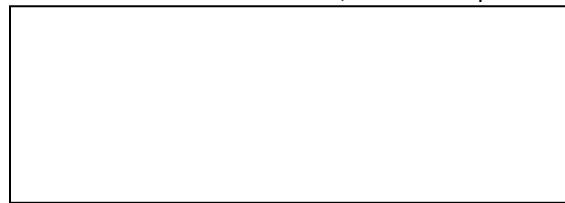
Consevar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 3 años en su embalaje original.

No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.



Producto de Danstar, distribuido por:



La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.