

LEVULINE®

B201® 

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

Para vinos blancos, afrutados y elegantes.



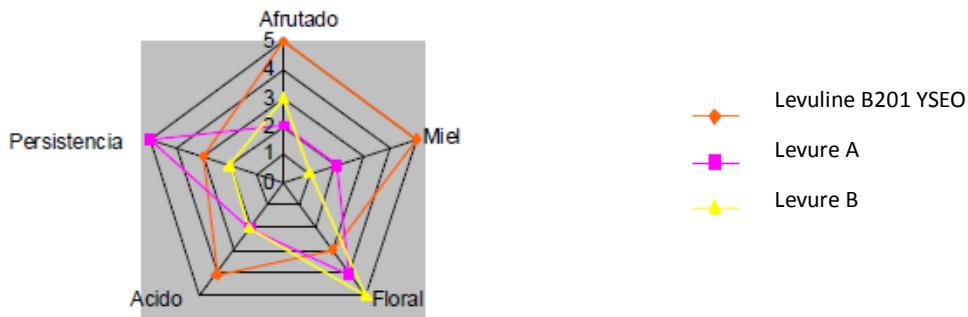
El nuevo procedimiento de producción , elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.

↔ CAMPO DE APLICACIÓN ↔

LEVULINE B201 YSEO se utiliza para la elaboración de vinos blancos elegantes potenciando los aromas florales y de frutas exóticas (frutas exóticas, cítricos, piña).

↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Cepa neutra ante el carácter Killer K2.
- Velocidad de fermentación media. En determinadas condiciones, de madurez elevada o de mostos muy clarificados, puede presentar retrasos en la cinética, especialmente al final de la fermentación.. Cuando las acideces valorables son bajas, estas situaciones pueden ser un poco delicadas de controlar Estos retrasos están relacionados con las fuertes exigencias de factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos). (Ver consejos sobre el aporte más abajo).
- Tolerancia media al alcohol (14,5 % vol).
- Temperatura de fermentación : 15 a 25°C. se recomienda aumentar la temperatura al final de la fermentación alcohólica por encima de los 20°C.
- Producción de acidez volátil : baja (0.10g/L eq H₂SO₄).
- Producción de SO₂ : baja.
- Expresión aromática: según las cepas, afrutada (frutas exóticas), floral, melosa.
- Exigencias nutritivas de bajas a moderadas en nitrógeno asimilable, relativamente altas en factores de supervivencia (esteroles, ácidos grasos). La gestión del aporte de nutrientes de tipo HELPER es importante en el 1/3 de la fermentación alcohólica.



Comparación del perfil aromático de tres vinos Muscadet elaborados con tres levaduras diferentes.

↔ DOSIS DE EMPLEO ↔

Vinos rosados y blancos 20 – 25 g/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 20 x 0.5 kg.

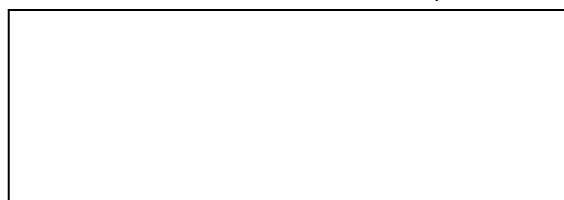
↔ CONSERVACIÓN ↔

Conservar 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.