

# LEVULINE™

## BRIO

*Saccharomyces cerevisiae* seleccionada con INRA SupAgro Montpellier.

Vinificación tradicional de vinos blancos y rosados de carácter aromático fresco y frutal, con una baja producción de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S e acetaldehído

### ↻ CAMPO DE APLICACIÓN ↻

Obtener vinos frescos y afrutados, sin defectos organolépticos, es una prioridad en muchos mercados. Además, los enólogos disminuyen las dosis de sulfitos añadidos.

LEVULINE™ BRIO resultada de un método innovador, hecho con una hibridación muy específica de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae* para alcanzar esos objetivos. Su muy baja producción de SO<sub>2</sub>, compuestos azufrados negativos e acetaldehído, evita los mascas aromáticos e permite reforzar los aromas afrutados.

El acetaldehído corresponde a 75% de SO<sub>2</sub> combinado en los vinos blancos y rosados. Si este compuesto es poco presente en el vino, el SO<sub>2</sub> añadido sería más eficaz. Entonces, LEVULINE™ BRIO es también una herramienta eficaz para estabilizar su vino, añadiendo menos sulfitos.

### • ↻ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Cepa Killer.
- Fase de latencia corta.
- Buena aclimatación al medio.
- Tolerancia media al alcohol, hasta 14,5%.
- Temperatura de fermentación 13° a 28° C.
- Bajo requerimiento en nitrógeno. Dependiendo del nivel de clarificación de los mostos, de su cantidad inicial de nitrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable, el aporte de nutrientes complejos de la gama HELPER podrá ser necesario al final del 1/3 de la fermentación alcohólica para garantizar el buen acabado de esta.
- Débil producción de acidez volátil.
- Muy baja producción de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S e acetaldehído



## ❧ DOSIS DE EMPLEO ❧

Vinos blancos y rosados : 20 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 0.5 kg - Caja 20 x 0.5 kg.

## ❧ CONSERVACIÓN ❧

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 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.*