

# LEVULINE®

— C 19® 



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

Potencia la frutosidad de los vinos blancos y rosados.

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 C19 YSEO es una cepa creada por reproducción sexual (esporulación) de dos cepas famosas por sus cualidades enológicas. Este trabajo conduce a una recombinación natural del patrimonio genético de las dos cepas madres e ha permitido obtener una levadura hija que presenta a la vez de unas excelentes aptitudes fermentativas unas verdaderas cualidades aromáticas. LEVULINE C19 YSEO está diseñado para la elaboración de vinos blancos y rosados afrutados.

## ↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Cepa neutra ante el carácter Killer K-2.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Fase de latencia corta.
- Buena resistencia al alcohol: < 15 % vol.
- Temperatura de fermentación 15° a 28° C.
- Bajo requerimiento en nitrógeno, pero LEVULINE C19 YSEO presenta una fase de multiplicación explosiva que puede suponer un empobrecimiento recorrido del mosto en nitrógeno asimilable. Es aconsejable, por tanto, aunque esta levadura posee unas exigencias nutricionales bajas, suplementar los mostos con una fuente externa de nitrógeno de la serie HELPER al final de la fase de multiplicación durante un remontado para homogeneizar.
- Exigente en factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos).

- Producción de acidez volátil : baja (0.10g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- Permite la producción de vinos redondos y largos en boca .
- Capacidad de revelar terpenoles (moscatel, muscadelle, semillón) a través de sus actividades  $\beta$ -glucosidases.
- Capacidad de revelar los aromas varietales:
  - en las cepas blancas como la Chardonnay, la melón de Borgoña, la Gewurztraminer, las pinots blanco y gris;
  - en las cepas de vinificación en rosados como Gamay, Grolleau, pinot negro.

### ↔ 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.



### ↔ PRESENTACIÓN ↔

Sacos de 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:

