

LEVULINE®

— C2C® —

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

« Levadura terroir », para vinos tintos generosos.

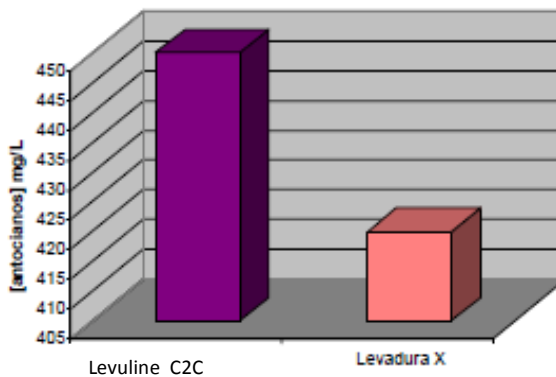
↻ CAMPO DE APLICACIÓN ↻

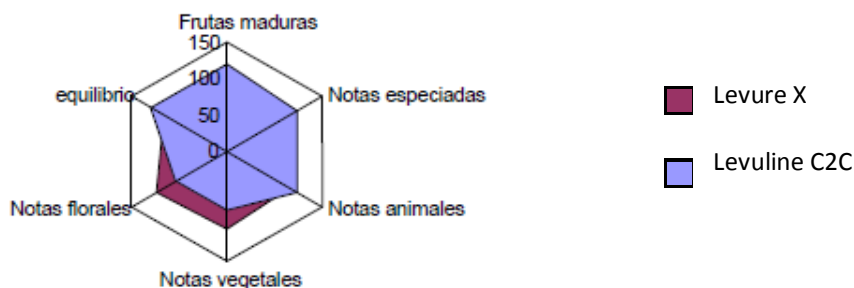
LEVULINE C2C fue seleccionada para la elaboración de vinos tintos de media guarda, afrutados y redondos.

↻ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Cepa neutra ante el carácter Killer K2.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Fase de latencia : media.
- Resistencia al alcohol alta : hasta 15 % vol.
- Temperatura de fermentación 18° a 35° C.
- Buena implantación en el medio fermentativo.
- Bajo requerimiento en nitrógeno: permite de limitar los riesgos de desviaciones aromáticas del tipo producción de H₂S.
- Producción de acidez volátil : baja (sobre 0,10g/L eq H₂SO₄).
- Débil producción de SO₂.
- Productora de espuma: baja.
- Baja adsorción parietal de compuestos fenólicos: permite obtener vinos de color intenso y estructurados.

Comparación del contenido de antocianos en vinos Cabernet Sauvignon elaborados con dos levaduras diferentes (fuente Chambre d'Agriculture de Gironde).





Comparación del perfil aromático de vinos Cabernet Sauvignon elaborados con dos levaduras diferentes (fuente Chambre d'Agriculture de Gironde).

❧ 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 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.

