

# LEVULINE®

## CHP®

Levadura natural seleccionada por el CIVC.

Seguridad fermentativa y fineza aromática. Elaboración de vinos efervescentes.

### ↔ CAMPO DE APLICACIÓN ↔

LEVULINE CHP ha sido elegida por sus cualidades fermentativas y su aptitud para producir vinos efervescentes de calidad. Capaz de llevar a la fermentación en condiciones difíciles (bajas temperaturas, mostos muy clarificados –turbidez por debajo de los 80 NTU– o en caso de cosechas alteradas), LEVULINE CHP también es conveniente para la elaboración de vinos blancos muy delicados, fermentados a bajas temperaturas (de 15 a 18°C), desarrollando así notas de flores blancas o de cítricos.

Cada lote de LEVULINE CHP es controlado por el laboratorio de microbiología del “Pôle Technique et Environnement du CIVC”.

### ↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)*.
- Cepa Killer fenotipo K-2.
- Cinética de fermentación rápida.
- Fase de latencia : media.
- Tolerancia al alcohol : como mínimo hasta 15,5%.
- Temperatura de fermentación 10° a 30° C.
- Producción de acidez volátil baja (0,10g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- Débil producción de SO<sub>2</sub>.
- Poca formación de espuma.
- 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.
- Durante el tiraje de los vinos espumosos, es aconsejable utilizar el fosfato diamónico como fuente de nitrógeno inorgánico (activador específico, pida consejo a su enólogo).

## ∞ DOSIS DE EMPLEO ∞

Vinos blancos y rosados 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:



*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.*