

LEVULINE® KILLER®

Levadura natural seleccionada.

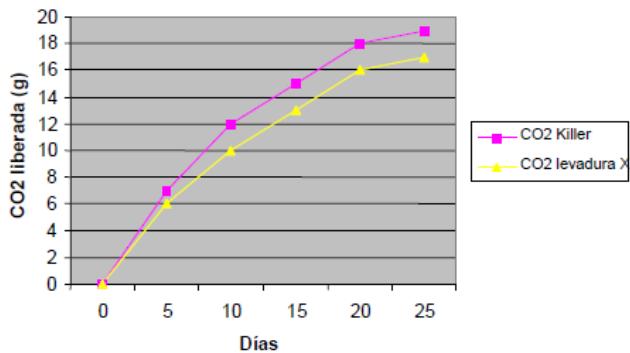
La levadura starter killer.

↔ CAMPO DE APLICACIÓN ↔

LEVULINE KILLER posee características fermentativas destacables, además del factor killer, que le permite actuar de forma eficaz dominando una parte de la flora indígena.

↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Levadura productora del factor killer K1, neutra con respecto al factor killer K2.
- Velocidad de fermentación: rápida.
- Fase de latencia corta.
- Tolerancia al alcohol: como mínimo hasta 15%.
- Temperatura de fermentación 15° a 30° 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.
- Producción de SO₂: baja.
- Neutralidad aromática.
- Buena adaptación a condiciones difíciles (uvas botritizadas, residuos de pesticidas...).



Comparación entre la velocidad de fermentación de LEVULINE KILLER y de otra levadura *S. cerevisiae*.

↔ DOSIS DE EMPLEO ↔

Vinos blancos, rosados y tintos 20g/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.

Sacos de 10 kg.

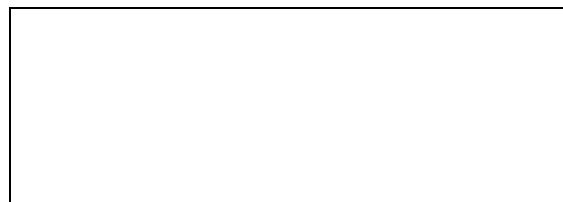
↔ CONSERVACIÓN ↔

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.