

LEVULINE®

LUMAI®

Levadura natural seleccionada por l'Universidad Nacional de Cuyo (Argentine).

Levadura destinada a la elaboración de vinos tintos intensos y armoniosos, y de vinos blancos generosos.

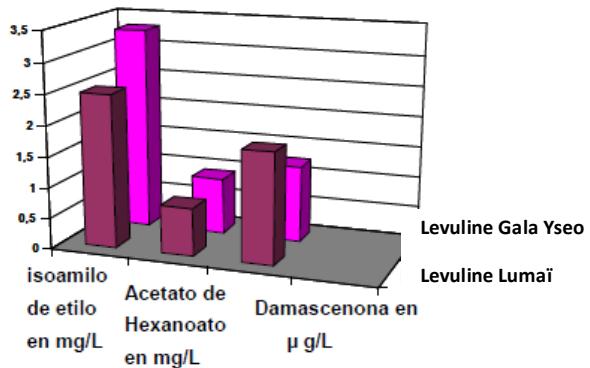
•• CAMPO DE APLICACIÓN ••

LEVULINE LUMAI está recomendada para la elaboración de vinos tintos intensos y de vinos blancos afrutados y persistentes. LEVULINE LUMAI revela y respeta la tipicidad de las variedades.

•• CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ••

- *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus).*
- Cinética de fermentación regular.
- Fase de latencia : media.
- Temperatura de fermentación 18° a 30° C.
- Muy buena implantación en el medio fermentativo.
- Resistencia elevada al alcohol: hasta 15,5 % vol.
- Bajo requerimiento en nitrógeno.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Débil producción de SO₂.
- Producción de espuma : baja.
- Buena influencia sobre el color y el equilibrio estructural de los vinos.
- Capacidad de revelar compuestos varietales tales como la β-damascenona, molécula cuyos precursores se encuentran en distintas variedades tintas que desarrolla notas florales, de frutos negros como la cereza, de frutos del bosque, aromas leñosos, de miel... Estos matices aromáticos permiten ocultar los aromas vegetales de algunas cepas como la Cabernet Sauvignon, la Syrah o la Malbec.





En comparación con la utilización de LEVULINE GALA en un vino de la variedad Malbec, cosecha 2007, de la región de Cahors, LEVULINE LUMAÏ revela un mayor número de notas varietales, con una concentración de β -damascenona más importante. LEVULINE GALA proporciona unos vinos más ricos en acetato de isoamilo, que recuerda a los caramelos ingleses.



↔ DOSIS DE EMPLEO ↔

Vinos blancos et rosados 20 – 25g/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 (>13.5% 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.