



Levadura natural seleccionada por el laboratorio « Az3 oeno ».

Vinos tintos de cosechas ricas en azúcares.

El nuevo procedimiento de producción **YSEOTM PROCESS**, 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.

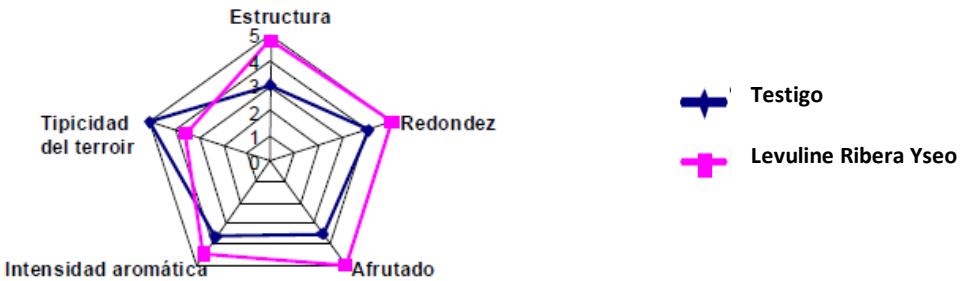
↔ CAMPO DE APLICACIÓN ↔

LEVULINE RIBERA YSEO ha sido aislada y seleccionada en España, en el corazón de los prestigiosos viñedos de Ribera del Duero. Destinada a la elaboración de vinos tintos, favorece la expresión varietal de la cepa.

↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- Cepa Killer
- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Tolerancia al alcohol : como mínimo hasta 14,5%.
- Tolerancia al SO₂,
- Temperatura de fermentación 18° a 34° C.
- Requerimiento considerable en nitrógeno asimilable. Se recomienda encarecidamente añadir de forma preventiva un nutriente complejo de la gama HELPER al final del 1/3 de la fermentación alcohólica. Añadir los nutrientes al principio de la fermentación al mosto será también recomendable en función de la cantidad inicial de hidrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable.
- Producción de acidez volátil : baja (0,15g/L eq H₂SO₄).
- Débil producción de SO₂.
- Baja formación de espuma.

LEVULINE RIBERA YSEO resalta la nota varietal de la cepa. Es particularmente interesante para los vinos de ensamblaje.. Por último, según ensayos del Institut Universitaire du Vin et de la Vigne, parece tener la capacidad de fijar una fracción importante de ocratoxina A durante la fermentación alcohólica.



Promedio de los resultados de degustación obtenidos con ensamblajes de grenache/syrah de la vallée du Rhône, con un cabernet de Languedoc y con un pinot noir alsaciano, todas añadas 2004. Las tendencias fueron siempre idénticas: una intensidad aromática más marcada, con más fruta, y unos vinos a la vez de más redondos más estructurados con LEVULINE RIBERA YSEO.



∞ DOSIS DE EMPLEO ∞

Vinos rosados y blancos 25 – 30 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:

