

LEVULINE®

SEWA®

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

Para la elaboración de vinos dulces, licorosos y de cosechas tardías con gran potencial aromático.

↔ CAMPO DE APLICACIÓN ↔

LEVULINE SEWA posee un excelente potencial para revelar los aromas de la uva, y permite elaborar unos vinos intensos, muy expresivos mientras aporta complejidad a su estructura. Lenta al final de la fermentación alcohólica, deja azúcares reductores y es muy adecuada para la elaboración de vendimias tardías, de vinos abocados o de licor.

↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Cepa neutra respecto al carácter Killer.
- Velocidad de fermentación lenta.
- Fase de latencia media.
- Tolerancia media al alcohol (14% vol).
- Temperatura de fermentación: 15 à 25°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.
- Producción de espuma : baja.
- Producción de SO₂ : baja.
- Cepa sensible al apagamiento.

- Gran capacidad de revelar notas terpénicas intensas en vinos blancos. Dotado de una cinética de fermentación lenta, tiende a reducir los azúcares residuales en los vinos. Es recomendable para la elaboración de vinos licorosos o dulces. Además, su sensibilidad al SO₂ facilita las operaciones de apagamiento. Es adecuada para la elaboración de vinos muy aromáticos destinados al ensamblaje.

↔ DOSIS DE EMPLEO ↔

Vinos blancos 20 – 30g/hL

Para facilitar el agotamiento de los azúcares fermentables, cuando esto interesa, es posible inocular el mosto a mitad de la fermentación con LEVULINE CHP o LEVULINE FB. Es necesario entonces aclimatar previamente durante una noche estas levaduras, capaces de acabar la fermentación, en un medio compuesto por 2/3 de agua y 1/3 de vino o por un volumen idéntico de agua y vino.



↔ 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 3 años en su embalaje original.

No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar, distribuido por:

