

LEVULINE®



Levadura natural seleccionada

Para la revelación de los tioles varietales



El nuevo procedimiento de producción , 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 T YSEO se recomienda para la producción de vinos blancos y rosados provenientes de variedades que contienen precursores aromáticos de tipo tiol. Revela a la perfección el potencial aromático de estas variedades y permite obtener unos vinos intensos y afrutados.

↔ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↔

- *Saccharomyces cereviciae, var cerevisiae.*
- Carácter killer.
- Tolerancia al alcohol hasta 14,5 % vol.
- Velocidad de fermentación: rápida (fase de latencia corta).
- Temperatura de fermentación : 15 a 18°C.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Producción de SO₂: media.
- Exigencias nutritivas en nitrógeno asimilable: baja.
- Producción de glicerol: moderada.
- Revelación de los tioles varietales, especialmente 4MMP, 3MH y A-3MH.

↔ 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.

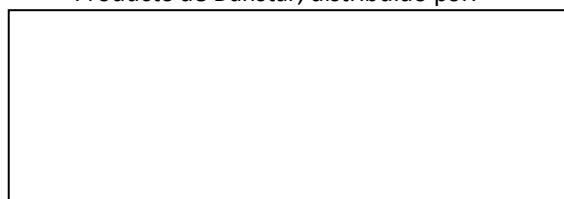
↔ CONSERVACIÓN ↔

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:



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.