

LEVULINE®

— ALS® —

Lievito naturale ottenuto per ibridazione, selezionato dall'Istituto Nazionale della Ricerca Agronomica (INRA) di Colmar.

Valorizzazione dell'espressione aromatica delle varietà bianche

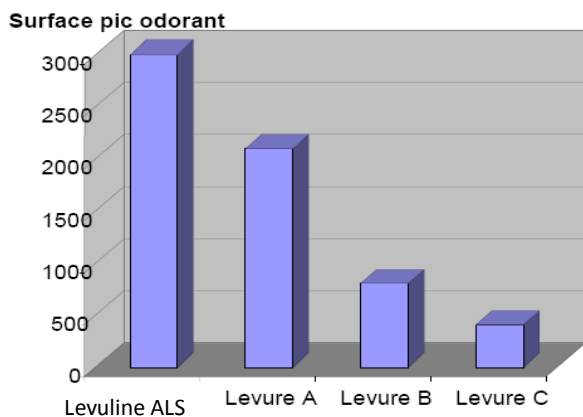
↻ CAMPO D'APPLICAZIONE ↻

LEVULINE ALS è stato isolato nel terroir dell'Alsazia per le sue qualità fermentative e la sua attitudine a rivelare gli aromi di alcuni vitigni.

↻ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↻

- *Saccharomyces cerevisiae/kudriazevii*.
- Neutro rispetto al fattore killer K2.
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Fase di latenza: 3 - 4 giorni al massimo.
- Resistenza all'alcol: elevata (fino a 17%).
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 15 a 25°C.
- Ridotto fabbisogno in azoto assimilabile ma esigenze elevate di fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi). Per questo la gestione dell'apporto di attivanti come HELPER è importante alla fine del primo terzo della fermentazione alcolica ed è anche possibile, in questa fase, praticare un rimontaggio per omogeneizzare il contenuto della vasca ed apportare ossigeno che stimolerà la produzione di steroli da parte del lievito. Anche il mantenimento della torbidità al di sotto di 100÷150 NTU favorisce la presenza di steroli.
- Produzione d'acidità volatile: media (circa 0,43 g/L in ac. tartarico). Se non vengono rispettate le modalità e le condizioni d'impiego, può verificarsi una produzione d'acidità volatile maggiore nei primi tre giorni della fermentazione alcolica.
- Il suo utilizzo è subordinato ad una solfitazione superiore a 5 g/hL.
- Presenta sensibilità al rame (tenore > 1 mg/L).



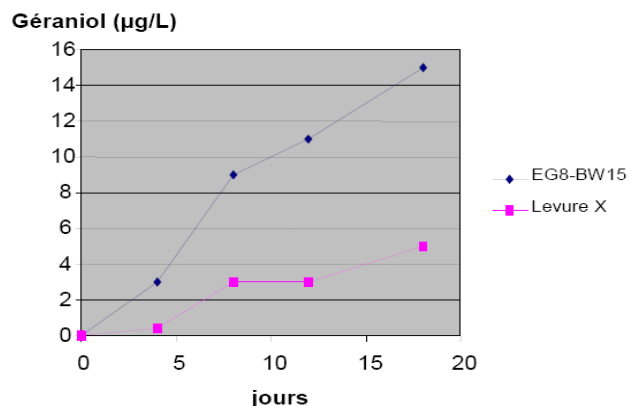


Incidenza del lievito sulla durata della percezione di un tiolo aromatico della varietà Sauvignon (Facoltà d'Enologia di Bordeaux). Questo tiolo possiede un odore di gemma di ribes / bosso. LEVULINE ALS è comparata a 3 lieviti di riferimento.

Dal punto di vista aromatico, LEVULINE ALS è nota per:

- Rivelare i terpeni (Moscato, Muscadelle, Sémillon) tramite le sue attività β -glicosidasi.
- Preservare un equilibrio aromatico in favore del geraniolo (rosa) e del linalolo (fiore d'arancio, rosa).
- Rivelare intensamente i tioli aromatici (varietà Sauvignon, Riesling, Colombard, Gros Manseng, ...).

Per i vitigni aromatici, una fermentazione intorno a 18 °C ottimizza la rivelazione degli aromi varietali.



Evoluzione del tenore di geraniolo in un mosto di Sauvignon fermentato da 2 lieviti tra cui LEVULINE ALS (Facoltà d'Enologia di Bordeaux). Il geraniolo presenta un odore floreale di rosa.

DOSE D'USO

Vini bianchi e rosati 20-25 g/hL

MODALITÀ D'USO

- Reidratare i lieviti selezionati in 10 parti d'acqua a 35-37°C in un recipiente pulito.
- Mescolare delicatamente, poi lasciar reidratare 20 minuti.
- Acclimatare i lieviti alla temperatura della vasca aggiungendovi progressivamente del mosto: lo scarto di temperatura tra lieviti e mosto non deve superare 10°C al momento dell'inoculo.
- Incorporare i lieviti al mosto con un rimontaggio di omogeneizzazione.
- La durata totale della reidratazione non deve oltrepassare 45 minuti.
- La reidratazione nel mosto non è consigliata.
- In mosti ad elevato alcol potenziale (> 13% v/v), si consiglia l'apporto del protettore GENESIS NATIVE durante la reidratazione, alla dose di 20 g/hL.

❧ CONFEZIONI ❧

Sacchetto da 0,5 kg - Scatola 20 x 0,5 kg

❧ CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ❧

Conservare in un luogo fresco e asciutto fino a 3 anni nella sua confezione originale.

Non utilizzare i sacchetti che hanno perso il vuoto.

Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.



Prodotto da Danstar, distribuito da:

 **OENOFRANCE**

OENOFRANCE

79 avenue A.A. Thévenet

BP 1031 – Magenta

51319 Epernay Cedex – France

Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

www.oenofrance.com

Le informazioni che compaiono in questa documentazione sono veritiere ed esatte a nostra conoscenza, ma sono fornite a titolo di riferimento senza alcuna garanzia espressa o implicita. Danstar non può essere considerata responsabile di danni particolari, diretti o indiretti, che risultino dall'acquisto o dall'utilizzo di queste informazioni.