

LEVULINE®

C19®



Lievito naturale selezionato dall'Istituto Nazionale della Ricerca Agronomica (INRA) di Colmar e di Montpellier.

Elaborazione di vini bianchi e rosati fruttati.



Il nuovo processo di produzione **YSEO**, sviluppato da Lallemand, permette di ottenere lieviti meglio adattati alle condizioni enologiche. Questo procedimento ottimizza l'affidabilità della fermentazione alcolica e riduce i possibili rischi di deviazioni organolettiche.

↔ CAMPO D'APPLICAZIONE ↔

LEVULINE C19 YSEO è stato ottenuto per incrocio a partire da lieviti noti per le loro qualità enologiche. Questo lavoro ha permesso di combinare le attitudini di ognuno dei lieviti genitori e di ottenere un lievito figlio che presenta sia eccellenti attitudini fermentative, sia reali qualità aromatiche. LEVULINE C19 YSEO è indicato per l'elaborazione di vini bianchi e rosati fruttati.

↔ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutro rispetto al fattore killer K2.
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Fase di latenza: molto breve.
- Resistenza all'alcol: buona (fino a 15 %).
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 15 a 28°C.
- Esigenze nutritive ridotte per l'azoto assimilabile, ma siccome LEVULINE C19 YSEO ha una fase di moltiplicazione esplosiva, che può comportare un depauperamento precoce del mosto in azoto assimilabile, si consiglia quindi, pur se questo lievito possiede limitate esigenze nutritive, di integrare i mosti con una fonte esterna di azoto organico della gamma HELPER al termine della fase di moltiplicazione tramite un rimontaggio d'omogeneizzazione.
- Esigenze in fattori di sopravvivenza: medie (steroli e acidi grassi).

- Produzione d'acidità volatile: bassa (nell'ordine di 0,12 g/L in ac. tartarico).
- Permette la produzione di vini rotondi e persistenti in bocca.
- Attitudine a rivelare i terpeni (Moscato, Muscadelle, Sémillon) grazie alla sua attività β -glicosidasi.
- Attitudine a rivelare gli aromi varietali:
 - nei vitigni bianchi come Chardonnay, Melon di Borgogna, Gewürztraminer, Pinot bianco e grigio;
 - in varietà tipo Gamay, Grolleau, Pinot nero nella vinificazione in rosato.

↔ 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 4 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 veritieri 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.