

LEVULINE®

C2C

Lievito naturale selezionato dall'Istituto Nazionale della
Ricerca Agronomica (INRA) di Narbonne.

«Lievito di terroir», per vini rossi generosi.

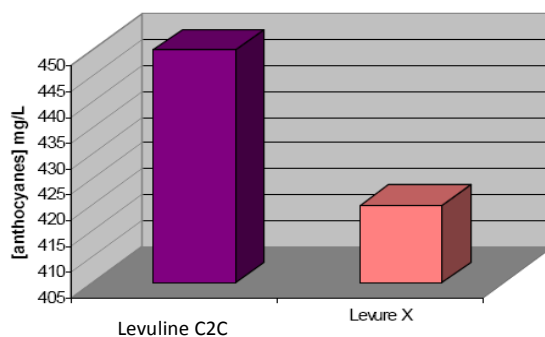
↻ CAMPO D'APPLICAZIONE ↻

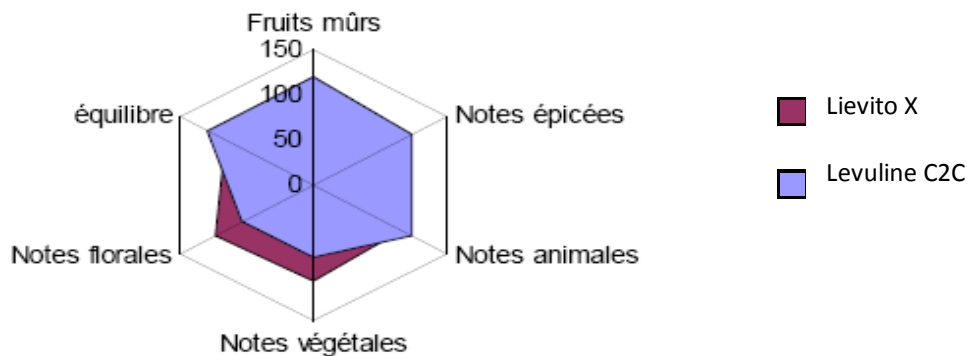
LEVULINE C2C è stato selezionato per la sua attitudine a produrre vini
ricchi di espressione aromatica e di colore.

↻ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutro rispetto al fattore killer K2.
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Fase di latenza: media.
- Resistenza all'alcol: elevata (fino a 15%).
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 18 a 35°C.
- Buona dominanza.
- Fabbisogno in azoto assimilabile limitato: permette di limitare i rischi di deviazioni fermentative e di produzione di H₂S.
- Produzione d'acidità volatile: ridotta (nell'ordine di 0,12 g/L in ac. tartarico).
- Limitata produzione di SO₂.
- Limitata produzione di schiuma.
- Ridotto assorbimento parietale di composti fenolici: permette di ottenere vini dal colore intenso e strutturati.

Confronto del contenuto in antociani di vini Cabernet Sauvignon elaborati
con due lieviti differenti (fonte: Camera d'Agricoltura della Gironda).





Confronto del profilo aromatico di vini Cabernet Sauvignon elaborati con due lieviti differenti (fonte: Camera d'Agricoltura della Gironda).

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.
- Si sconsiglia la reidratazione nel mosto.
- 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 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.

