

LEVULINE®

— CHP® —

Lievito naturale selezionato dal CIVC.

Sicurezza fermentativa e finezza aromatica. Elaborazione di vini spumanti.

↻ CAMPO D'APPLICAZIONE ↻

LEVULINE CHP è stato selezionato per le sue prestazioni fermentative e la capacità di elaborare vini spumanti di qualità. In grado di portare avanti la fermentazione in condizioni difficili [basse temperature, mosti con chiarifica spinta (torbidità inferiore a 80 NTU) o derivati da uve alterate], LEVULINE CHP è adatto anche all'elaborazione di vini bianchi di grande finezza, fermentati a basse temperature (15 - 18°C), che sviluppano note di fiori bianchi o d'agrumi.

↻ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galattosio* – (ex bayanus).
- Lievito killer che produce il fattore killer K2.
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Fase di latenza: media.
- Resistenza all'alcol: elevata (fino a 15,5%).
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 10 a 30°C.
- Produzione d'acidità volatile: ridotta (nell'ordine di 0,12 g/L in ac. tartarico).
- Limitata produzione di SO₂.
- Limitata produzione di schiuma.
- Fabbisogno limitato in azoto così come in fattori di sopravvivenza (steroli, acidi grassi), caratteristica che gli permette di fermentare mosti a bassa torbidità senza produzione esagerata d'acidità volatile. Tuttavia, conviene verificare il contenuto in azoto assimilabile dei mosti, ed eventualmente correggerlo con l'aggiunta di attivanti complessi della gamma HELPER alla fine del primo terzo della fermentazione alcolica.
- Al momento del tiraggio di vini spumanti, si consiglia di scegliere come source fonte d'azoto inorganico del fosfato di-ammonico (attivante specifico, chiedete l'opinione del vostro enologo).



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.



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.