

# LEVULINE® KILLER®

Lievito naturale selezionato.

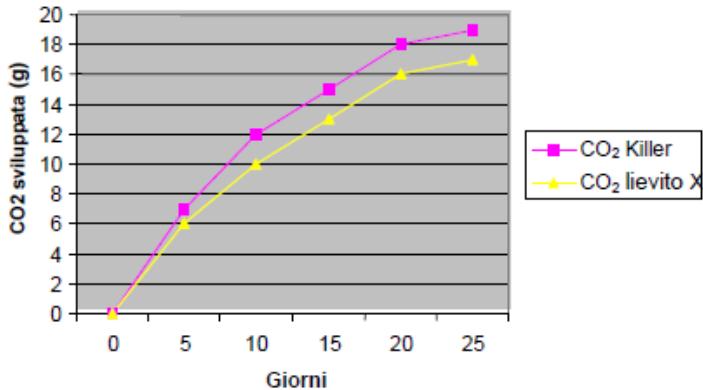
Il lievito killer starter.

## ↔ CAMPO D'APPLICAZIONE ↔

LEVULINE KILLER possiede notevoli qualità fermentative, con in più il fattore killer, che gli permette di svilupparsi efficacemente, dominando una parte della flora indigena.

## ↔ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Lievito che produce il fattore killer K1, neutro rispetto al fattore killer K2.
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Fase di latenza: breve.
- Tolleranza all'alcol: media (fino a 15% alcol).
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 15 a 30°C.
- Ridotto fabbisogno in azoto assimilabile. In funzione del livello di chiarifica dei mosti, del loro tenore iniziale in azoto assimilabile e del valore di alcol potenziale, potrà essere necessario un apporto di attivanti complessi della gamma HELPER alla fine del primo terzo della fermentazione alcolica, per garantire il buon completamento della fermentazione alcolica.
- Produzione d'acidità volatile: da bassa a media (nell'ordine di 0,25 g/L in ac. tartarico).
- Limitata produzione di SO<sub>2</sub>.
- Neutro aromaticamente.
- Buon adattamento alle condizioni difficili (uve botritizzate, residui di pesticidi...).



Confronto della velocità di fermentazione di LEVULINE KILLER e di un altro lievito *S. Cerevisiae*.

### ↔ DOSE D'USO ↔

Vini bianchi, rossi e rosati 20 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.

Sacco da 10 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](http://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 espresa o implicita. Danstar non può essere considerata responsabile di danni particolari, diretti o indiretti, che risultino dall'acquisto o dall'utilizzo di queste informazioni.*