

LEVULINE®

—LUMAI®—



Lievito naturale selezionato dall'Università Nazionale di Cuyo (Argentina).

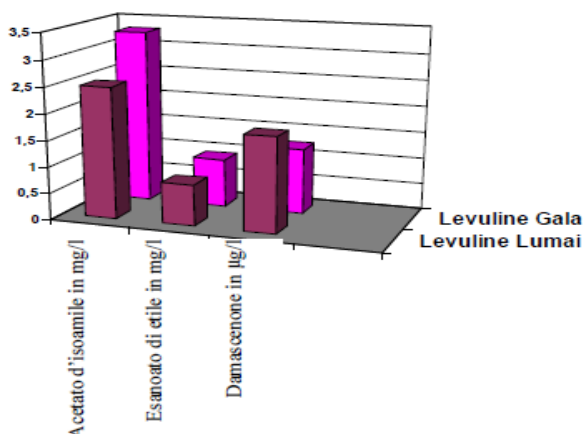
Lievito destinato all'elaborazione di vini rossi intensi e armoniosi o di vini bianchi generosi.

↻ CAMPO D'APPLICAZIONE ↻

LEVULINE LUMAI è consigliato per elaborare vini rossi intensi, complessi e vini bianchi fruttati e persistenti. LEVULINE LUMAI rivela e rispetta la tipicità varietale.

↻ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galattosio* – (ex bayanus).
- Cinetica fermentativa regolare.
- Fase di latenza media.
- Temperatura di fermentazione: da 18 a 30°C.
- Ottimo insediamento nell'ambiente fermentativo.
- Resistenza all'alcol elevata: fino a 15,5% vol.
- Ridotto fabbisogno in azoto assimilabile.
- Produzione d'acidità volatile: ridotta.
- Produzione di SO₂: bassa.
- Limitata produzione di schiuma.
- Buon effetto sul colore e sull'equilibrio strutturale dei vini.
- Capacità di rivelare composti varietali, come il β -damascenone, molecola i cui precursori si ritrovano in diverse varietà rosse, il quale sviluppa note floreali, di frutti neri come la ciliegia, di frutti rossi, di aromi di legno, di miele... Queste sfumature aromatiche possono permettere di mascherare gli aromi vegetali di alcuni vitigni come Cabernet Sauvignon, Syrah o Malbec.



Messo a confronto con LEVULINE GALA YSEO su un Malbec 2007 a Cahors, LEVULINE LUMAÏ rivela più note varietali, con maggior concentrazione di β -damascenone, mentre LEVULINE GALA YSEO dà vini più ricchi in acetato d'isoamile, che richiama le caramelle inglesi.

DOSE D'USO

Vini bianchi e rosati 20 – 25 g/hL.

Vini rossi 25 – 30 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 (> 13,5% 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
	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.