

# LEVULINE®

Monastrell YSEO PROCESS

Lievito naturale selezionato in collaborazione con il  
Consejo Superior de Investigaciones científicas (Spagna)

Per la produzione dei vini rossi con elevato grado di  
maturità



Il nuovo processo di produzione YSEO PROCESS, 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 MONASTRELL YSEO è stato selezionato in Spagna nella regione Jumillia per le sue ottime capacità di fermentazione anche nel caso di uve particolarmente mature. La sua resistenza all'alcol e le sue proprietà di stabilizzazione del colore fanno di questo lievito un prodotto perfettamente adatto alla produzione di vini provenienti da regioni calde e molto soleggiate, in particolare i vini provenienti dal vitigno Monastrell.

## ↻ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↻

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- Resistenza all'alcol: molto elevata, fino a 17%.
- Fattore killer:
- Produzione di acidità volatile: bassa.
- Produzione di SO<sub>2</sub>: bassa.
- Fabbisogno in azoto: ridotto.
- Produzione di acetaldeide: inferiore a 30 mg/L.
- Effetti colloidali:
  - Produzione di polisaccaridi.
  - Attività pectinasi (estrazione del colore).

	Control	LEVULINE MONASTRELL
Alcohol (% vol.)	14,20	14,20
AT (g/L)	4,7	4,8
AV (g/L)	0,52	0,38
pH	3,72	3,7
IPT (DO 280 nm)	52,8	58
Glu + Fru (g/L)	1,5	0,5
IC (DO 420 + 520 + 620 nm)	9,6	10,5

Prove comparative eseguite in cantina tra un lievito di riferimento e LEVULINE MONASTRELL YSEO (su Monastrell Denominazione Jumillia).

### ↻ DOSE D'USO ↻

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% 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](http://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'acquistato o dall'utilizzo di queste informazioni.