

LEVULINE®

Monastrell



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**TM, 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 SO₂:** 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

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 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.