

# LEVULINE®

## RIBERA®



Lievito naturale selezionato dal laboratorio «Az3 oeno».

Per vini rossi ottenuti da uve ad elevato tenore zuccherino.

Il nuovo processo di produzione **YSEO**, 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 ↔

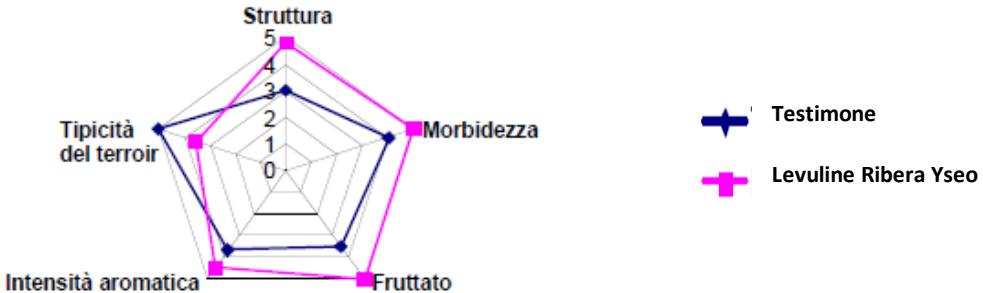
LEVULINE RIBERA YSEO è stato isolato e selezionato in Spagna, nel cuore dei prestigiosi vigneti della Ribera del Duero. Destinato all'elaborazione di vini rossi, favorisce l'espressione del fruttato varietale.

### ↔ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↔

- Fenotipo killer.
- Fase di latenza: breve.
- Cinetica fermentativa: rapida.
- Tolleranza all'alcol: fino a 14,5% alcol.
- Tolleranza alla SO<sub>2</sub>.
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 18 a 34°C.
- Elevate esigenze nutritive relativamente all'azoto assimilabile. Si consiglia vivamente di aggiungere preventivamente un attivante complesso della gamma HELPER alla fine del primo terzo della fermentazione alcolica. Un'aggiunta su mosto ad inizio fermentazione potrà essere analogamente consigliabile in funzione del tenore iniziale di azoto assimilabile e dell'alcol potenziale.
- Produzione d'acidità volatile: bassa (nell'ordine di 0,18 g/L in ac. tartarico).
- Ridotta produzione di SO<sub>2</sub>.
- Limitata formazione di schiuma.

LEVULINE RIBERA YSEO sottolinea il fruttato varietale, risultando particolarmente interessante per i vini ottenuti da assemblaggi. Inoltre, dalle prove svolte dall'Istituto Universitario della Vite e del Vino, sembra avere la capacità di fissare una forte proporzione d'ocratossina durante la fermentazione alcolica.





Media dei risultati di degustazioni effettuate su assemblaggi Grenache/Syrah della valle del Rodano, su un Cabernet del Languedoc e su un Pinot nero alsaziano, tutti dell'annata 2004. Le tendenze erano sempre le stesse: intensità aromatică più marcata, con maggior fruttato, e vini nello stesso tempo più rotondi e strutturati con LEVULINE RIBERA YSEO.



### ↔ DOSE D'USO ↔

Vini bianchi e rosati 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

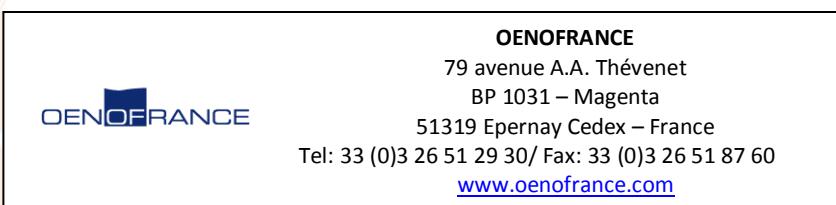
### ↔ CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ↔

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:



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.