

# LEVULINE®

## SEWA®

Lievito naturale selezionato dall'Istituto Nazionale della Ricerca Agronomica (INRA) di Colmar.

Per l'elaborazione di vini passiti, liquorosi e ottenuti da vendemmia tardiva dal forte potenziale aromatico.

### ↻ CAMPO D'APPLICAZIONE ↻

LEVULINE SEWA possiede un eccellente potenziale per rivelare gli aromi delle uve, e permette di elaborare vini intensi, particolarmente espressivi, apportando complessità e struttura. Lento a fine fermentazione alcolica, lascia degli zuccheri residui e si addice perfettamente all'elaborazione di vendemmie tardive e di vini passiti o liquorosi.

### ↻ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutro rispetto al fattore killer.
- Velocità di fermentazione: lenta.
- Fase di latenza: media.
- Resistenza all'alcol: media (14% vol.).
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 15 a 25°C.
- Esigenze nutritive elevate sia per l'azoto assimilabile sia per fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi). 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.
- Limitata produzione di schiuma.
- Produzione di SO<sub>2</sub>: scarsa.
- Ceppo sensibile alla mutizzazione.



- Notevoli capacità nel rivelare note terpeniche intense nei vini bianchi. Dotato di una cinetica fermentativa lenta, tende a lasciare zuccheri residui nei vini. Si addice quindi perfettamente all'elaborazione di vini liquorosi o passiti. Inoltre, la sua sensibilità alla SO<sub>2</sub> facilita le operazioni di mutizzazione. È interessante per elaborare vini fortemente aromatici, destinati agli assemblaggi.

### DOSE D'USO

Vini bianchi 20 – 30 g/hL.

Per facilitare l'esaurimento degli zuccheri fermentescibili, quando desiderato, è possibile inoculare il mosto a metà fermentazione con lieviti quali LEVULINE CHP o LEVULINE FB. In questo caso bisogna acclimatare preventivamente per una notte questi lieviti buoni completatori della fermentazione in un ambiente composto da 2/3 di acqua e da 1/3 del vino, oppure da un volume paritario di acqua e vino.



### 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 3 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 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.*