

LEVULINE®

SYNERGIE®

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

Sicurezza fermentativa ed espressione degli aromi varietali.

❧ CAMPO D'APPLICAZIONE ❧

LEVULINE SYNERGIE è un'associazione compatibile ed ottimizzata di due lieviti noti per le loro caratteristiche fermentative ed il loro contributo aromatico nei vini bianchi e rosati. Dandosi il cambio nel corso della fermentazione, permettono l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici.

❧ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ❧

- Miscela di due ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutro rispetto al fattore killer K2.
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Fase di latenza: breve.
- Resistenza all'alcol: elevata.
- Intervallo di temperature di fermentazione: da 18 a 30°C.
- Esigenze nutritive da ridotte a moderate per quanto riguarda l'azoto assimilabile. In funzione del livello di chiarifica dei mosti, del loro tenore iniziale in azoto assimilabile e della gradazione potenziale, potrà essere necessario un apporto di un attivante complesso della gamma HELPER alla fine del primo terzo della fermentazione alcolica, per garantire un buon completamento della fermentazione alcolica.
- Produzione d'acidità volatile: da bassa a media (circa 0,25 g/L in ac. tartarico).
- Attitudine a rivelare i terpeni (Moscato, Muscadelle, Sémillon) grazie alla sua attività β -glicosidasi.
- Attitudine a rivelare i tioli su varietà tipo Sauvignon, Riesling o Colombard.



DOSE D'USO

Vini bianchi e rosati 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 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

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.