

# LEVULINE®



Lievito naturale selezionato

Per la rivelazione dei tioli varietali



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 T YSEO è raccomandato per la produzione di vini bianchi e rosati provenienti da vitigni contenenti precursori aromatici del tipo tioli. Rivela perfettamente il potenziale aromatico di questi vitigni e permette di ottenere vini intensi e fruttati.

## ↔ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ↔

- **Specie:** *Saccharomyces cereviciae*, var *cerevisiae*
- **Fattore killer:** lievito killer.
- **Resistenza all'alcol:** fino a 15%.
- **Cinetica di fermentazione:** rapida (breve in fase di latenza).
- **Temperatura di fermentazione:** 15 - 18°C.
- **Produzione di acidità volatile:** bassa.
- **Produzione di SO<sub>2</sub>:** media.
- **Fabbisogno in azoto:** ridotto.
- **Produzione di glicerolo:** modesta.
- **Rivelazione dei tioli varietali** e in particolare la 4MMP, 3MH e A-3MH

## ∞ DOSE D'USO ∞

Vini bianchi e rosati 20-25 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:

**OEONFRANCE**

**OEONFRANCE**  
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 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.*