


LEVULINE®



Lievito naturale selezionato

Per la rivelazione dei tioli varietali



Il nuovo processo di produzione , 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 cerevisiae*, 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 SO₂: 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:

 **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 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.