

# LEVULINE®

BRG  
YSEO™

Levadura seleccionada por el Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV de Dijon).

Destinada a vinos de guarda.

El procedimiento de producción YSEO, elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.



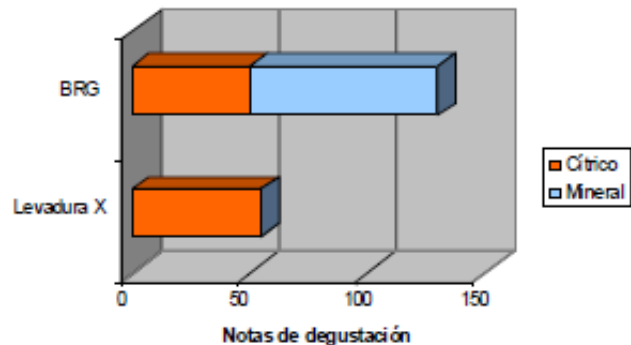
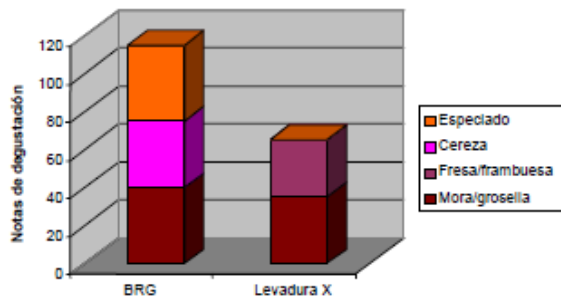
## APLICACIONES



LEVULINE BRG YSEO™ ha sido aislada en los terruños de Borgoña por sus capacidades fermentativas y la expresión aromática y gustativa que desarrolla en los grandes vinos de guarda, tintos y blancos. Libera cantidades muy importantes de manoproteínas durante la fermentación alcohólica, lo que acentúa la redondez en boca.

## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** neutra respecto al carácter Killer K2
- **Velocidad de fermentación:** rápida
- **Fase de latencia:** media
- **Tolerancia al alcohol:** elevada, hasta 15% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 18 a 35°C
- **Producción de H<sub>2</sub>S:** baja
- **Requerimiento en nitrógeno:** importante. Se recomienda encarecidamente añadir de forma preventiva un nutriente complejo de la gama **HELPER™** al final del 1/3 de la fermentación alcohólica. También es recomendable añadir los nutrientes al mosto al principio de la fermentación en función de la cantidad inicial de nitrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable
- **Producción de acidez volátil:** baja (0.15 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Liberación de manoproteínas:** importante, acción sobre la textura de los vinos



Comparación de levaduras en Chardonnay

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 25 g/hL

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen en agua a 35 - 37°C en un contenedor limpio
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos
- Aclimatar la levadura a la temperatura del tanque añadiendo progresivamente el mosto: la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe exceder los 10°C durante la inoculación
- Incorporar la levadura al mosto con un remontaje de homogeneización
- La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos
- No se recomienda la rehidratación en el mosto
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (> 13.5% vol.), se recomienda añadir el protector **GENESIS NATIVE™** durante la rehidratación en una dosis de 30 g/hL

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



Paquetes de 0.5 kg - Caja de 20 x 0.5 kg

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 años en su embalaje original.  
No utilizar los paquetes que no estén al vacío.  
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar  
Distribuido por:

*La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.*