


# LEVULINE®



Levedura natural selecionada pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IUVV de Dijon).

A levedura dos vinhos de guarda.

O novo procedimento de produção , desenvolvido por Lallemand, permite obter leveduras melhor adaptadas às condições enológicas. Este procedimento otimiza a fiabilidade da fermentação alcoólica e reduz os possíveis riscos de desvios organoléticos

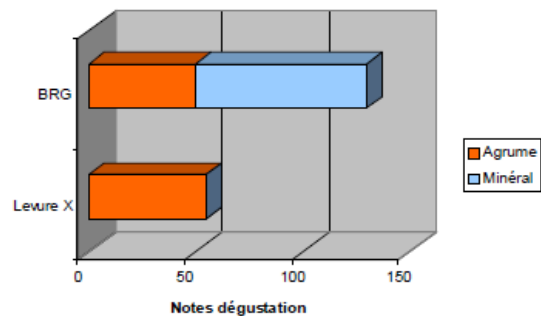
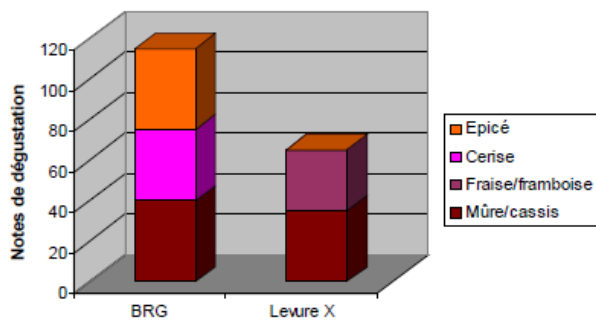
## ↻ CAMPO DE APLICAÇÃO ↻

LEVULINE BRG YSEO foi isolada, no terroir da Bourgonha pelas suas qualidades fermentativas, aromáticas e gustativas que esta levedura desenvolve nos vinhos para envelhecimento, tintos e brancos. Esta levedura distingue-se pelas suas capacidades de libertação de manoproteínas durante e após a fermentação alcoólica o que reforça a redondez em boca.

## ↻ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutra do ponto de vista do fator killer K2.
- Velocidade de fermentação : rápida.
- Fase de latência: média.
- Resistência ao álcool: elevada (até 15 %).
- Intervalo de temperatura de fermentação: de 18 a 35°C.
- Produção de H<sub>2</sub>S : muito fraca
- Exigência em azoto assimilável importante. É fortemente recomendado adicionar o azoto de forma preventiva, um nutriente complexo da gama HELPER no final do primeiro terço da fermentação alcoólica. Uma adição de nutrientes no início da fermentação em mosto poderá também ser aconselhada em função do teor inicial em azoto assimilável e do teor em álcool provável.
- Produção de acidez volátil: baixa (da ordem de 0,15 g/l eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- Libertação importante de polifenóis e manoproteínas: ação sobre a cor e a textura dos vinhos
- LEVULINE BRG YSEO elabora vinhos de guarda complexos.





Comparação de leveduras no Pinot noir, colheita 1993 e colheita de 1996 de Chardonnay, (fonte BIVB).

## DOSE DE UTILIZAÇÃO

Vinhos rosés e brancos 20 – 25 g/hL.

Vinhos tintos 25 – 30 g/hL.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

- Reidratar as leveduras selecionadas num volume em água dez vezes superior ao seu peso a 35-37°C num recipiente bem higienizado.
- Misturar cuidadosamente e deixar reidratar durante 20 minutos.
- Aclimatizar as leveduras em reidratação à temperatura do depósito a inocular, adicionando progressivamente mosto: não permitir que o intervalo de temperatura entre o meio de reidratação e o mosto a inocular exceda 10°C durante a inoculação.
- Incorporar as leveduras reidratadas no mosto com uma remontagem de homogeneização
- A duração total de reidratação não deverá ultrapassar os 45 minutos.
- A reidratação no mosto não é aconselhada.
- Nos mostos com elevado potencial de álcool (> 13,5% v/v) a adição do protetor GENESIS NATIVE durante a reidratação é aconselhada na dose de 20g/hL.



## ACONDICIONAMENTO

Saquetas 0.5 kg - Caixas 20 x 0.5 kg.

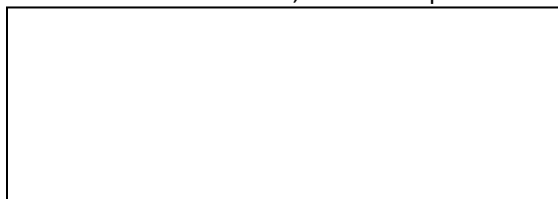
## CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco e seco por um período de 4 anos na sua embalagem de origem.

Não utilizar saquetas que perderam o vácuo.

Após a abertura da embalagem utilizar rapidamente.

Produto de Danstar, distribuído por:



As informações presentes neste documento são verdadeiras e corretas à luz do nosso conhecimento, mas são fornecidas a título de referência sem qualquer garantia expressa ou implícita. Danstar não se responsabiliza por danos particulares, diretos ou indiretos, resultantes da compra ou utilização destas informações