

Seleccionada por el INRA y Supagro Montpellier (Francia), para la vinificación de vinos blancos y rosados de carácter aromático fresco y frutal, con una muy baja producción de SO₂, H₂S e acetaldehído.

APLICACIONES



Obtener vinos frescos y afrutados, sin defectos organolépticos es una prioridad en muchos mercados. Además, los enólogos quieren disminuir las dosis de sulfitos.

LEVULINE® BRIO es el resultado de un método innovador, hecho con una hibridación muy específica de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae* para alcanzar esos objetivos. Su muy baja producción de SO₂, compuestos azufrados negativos y acetaldehído, evita el enmascaramiento aromático y permite reforzar los aromas afrutados.

El acetaldehído corresponde al 75% de SO₂ combinado en los vinos blancos y rosados. Si este compuesto es poco presente en el vino, el SO₂ añadido sería más eficaz. Entonces, **LEVULINE® BRIO** es también una herramienta eficaz para estabilizar su vino, añadiendo menos sulfitos.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** killer
- **Fase de latencia:** corta
- **Aclimatación al medio:** buena
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 15% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 13 a 28°C
- **Requerimiento en nitrógeno:** bajo. Dependiendo del nivel de clarificación de los mostos, de su cantidad inicial de nitrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable, el aporte de nutrientes complejos de la gama **HELPER™** podrá ser necesario al final del 1/3 de la fermentación alcohólica
- **Producción de acidez volátil:** baja
- **Producción de SO₂:** muy baja
- **Producción de H₂S:** muy baja
- **Producción de acetaldehído:** muy baja

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% 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 3 años en su embalaje original.
No utilizar los paquetes que no estén al vacío.
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar
Distribuido por:

OENOFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenofrance.com

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.