LEVULINE®

C19
YSEO™

Levedura selecionada pelo Instituto Nacional de Investigação Agronómica (INRA) de Colmar e de Montpellier.

Elaboração de vinhos brancos e rosés frutados.

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

YSEO® PROCESS
Yeast Security Optimization

CAMPO DE APLICAÇÃO

LEVULINE C19 YSEO™ foi obtida através do cruzamento a partir de leveduras reconhecidas pelas suas qualidades enológicas. Este trabalho permitiu combinar as aptidões de cada uma das leveduras parentais e de obter uma levedura filha que apresenta excelentes capacidades de fermentação e realça qualidades aromáticas. **LEVULINE C19 YSEO™** é adaptada para a elaboração de vinhos brancos e rosés frutados.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Neutra do ponto de vista do factor killer K2
- **Velocidade de fermentação**: rápida
- **Fase de Latência**: curta
- **Resistência ao álcool**: elevada (até 15% vol.)
- **Intervalo de temperaturas de fermentação**: de 15 a 28 °C
- **Exigências nutritivas em azoto assimilável**: baixas, mas como **LEVULINE C19 YSEO™** tem uma fase de multiplicação explosiva que pode provocar empobrecimento precoce do mosto em azoto assimilável, é recomendado, mesmo que esta levedura possua baixas exigências nutritivas, administrar suplementos nos mostos com uma fonte externa de azoto orgânico da gama **HELPER™** no final da fase de multiplicação, com uma remontagem de homogeneização
- **Exigências em fatores de sobrevivência**: média (esteróis e ácidos gordos)
- **Produção de acidez volátil**: baixa (na ordem de 0.10 g/L eq H_2SO_4)
- Permite a produção de vinhos redondos e persistentes em boca
- Capacidade para revelar terpenóis (Muscat, Muscadelle, Sémillon) por meio das suas atividades β-glicosidases
- Capacidade para revelar aromas varietais:
    - das castas brancas como Chardonnay, Melon de bourgogne, Gewurztraminer, Pinot blanc e Pinot gris
    - das castas em vinificação de rosé como Gamay, Grolleau, Pinot noir

DOSE DE APLICAÇÃO E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dose: 20 - 25 g/hL

- Reidratar as leveduras selecionadas num volume em água dez vezes superior ao seu peso a 35 - 37ºC 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 10ºC 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% vol.), a adição do protetor **GENESIS NATIVE™** durante a reidratação é aconselhada na dose de 30 g/hL

ACONDICIONAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Saquetas 0.5 kg - Caixas 20 x 0.5 kg

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:

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

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.