

LEVULINE®

FB®

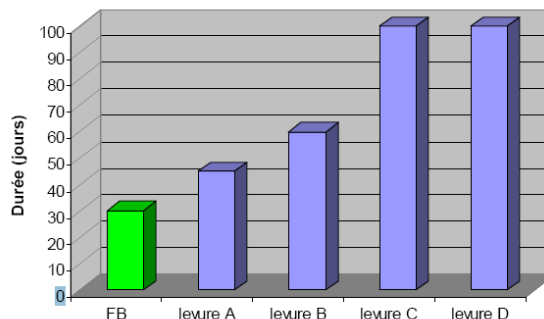
Levadura natural seleccionada para reinicios de fermentación.

↻ CAMPO DE APLICACIÓN ↻

LEVULINE FB posee características fermentativas destacables, además del factor killer, que le permite actuar de forma eficaz dominando una parte de la flora indígena.

↻ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex bayanus).
- Cepa Killer fenotipo K2.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Fase de latencia : media.
- Resistencia al alcohol muy alta: hasta 17-18 % vol.
- Temperatura de fermentación 15° a 30° C.
- Bajo requerimiento en nitrógeno. 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 para garantizar el buen acabado de esta.
- Producción de acidez volátil : baja (0,10g/L eq H₂SO₄).
- Producción de H₂S y de SO₂ : baja.



Reinicio de fermentación: comparación del tiempo necesario para acabar la fermentación de azúcares residuales tras la resiembra de diferentes levaduras. Vino TAV: 13,5, azúcares residuales: 6g/L, 35mg/L de SO₂ total.

↻ DOSIS DE EMPLEO ↻

Reinicios de fermentación: 30-40g/hL.

Vinos blancos, rosados y tintos : 20g/hL.

↻ MODO DE EMPLEO ↻

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C en un contenedor limpio.
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos.
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba 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.



UTILIZACIÓN EN REINICIO DE LA FERMENTACIÓN

Para reiniciar un vino de fermentación detenida deben seguirse las siguientes reglas:

- Aclimatar la levadura a un medio alcoholizado antes de introducirla en la cuba detenida.
- Alimentar la levadura durante la preparación de ésta (aclimatación) y tras su introducción en la cuba de fermentación detenida. Detoxificar el vino en fermentación detenida antes de tratar de reiniciar la fermentación. En caso de que se utilice una parte de este vino para preparar la levadura de aclimatación, será necesario también eliminar las toxinas (ácidos grasos de cadena corta) antes de su utilización.

En las regiones vinícolas cálidas, las bacterias lácticas de tipo *Pediococcus* pueden ser la causa de la detención de la fermentación. Se desarrollan más fácilmente cuando los pH son elevados. Será conveniente entonces comprobar si estas se encuentran en el vino, y si es necesario, filtrarlo antes de reiniciar la fermentación.

↻ PRESENTACIÓN ↻

Sacos de 0,5 kg - Caja 20 x 0,5 kg.

↻ CONSERVACIÓN ↻

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 años en su embalaje original.

No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar, distribuido por:

 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

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.