

LEVULINE®

FB®

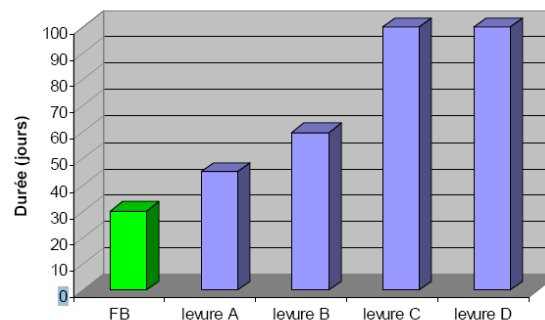
Levedura natural selecionada para as retomas de fermentação

↻ CAMPO DE APLICAÇÃO ↻

LEVULINE FB tem qualidades fermentativas extraordinárias além do fator killer o que lhe permite uma implantação eficaz dominando uma parte da flora indígena.

↻ CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- Levedura killer produtora do fator K2
- Velocidade de fermentação: rápida.
- Fase de latência: média.
- Resistência ao álcool: excelente (até 17-18% álcool)
- Intervalo de temperaturas de fermentação: de 15 a 30°C.
- Baixa exigência em azoto assimilável mas a utilização de nutrientes complexos da gama HELPER é fortemente recomendada para uso na retoma da fermentação.
- Produção de acidez volátil: baixa. (na ordem de 0,10g/L eq H₂SO₄)
- Baixa produção de H₂S e de SO₂.



Retoma da fermentação: comparação da duração necessária para completar a fermentação de açúcares residuais devido à re-inoculação por diferentes leveduras. Vinho TAV : 13,5% vol., açúcares residuais : 6g/L, SO₂ total 35mg/L.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

Retoma de fermentação : 30-40g/hL.
Vinhos brancos, rosés e tintos : 20g/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.



UTILIZAÇÃO EM RETOMA DA FERMENTAÇÃO

Para reiniciar um vinho com paragem de fermentação, as regras essenciais que deverão ser respeitadas são :

- Aclimatizar as leveduras a um meio alcoolizado antes da sua introdução no depósito com paragem de fermentação.
- Nutrir a levedura durante a preparação do inóculo (aclimatização) e após a sua introdução no depósito com paragem de fermentação.
- Desintoxicar o vinho sujeito a paragem de fermentação antes de tentar reiniciar a fermentação. Em caso de utilizar uma parte do vinho para preparação do inóculo de aclimatização deverá também eliminar as toxinas do mesmo (ácidos gordos de cadeia curta) antes de qualquer utilização.

Nas regiões vitícolas quentes, as bactérias lácticas do tipo *Pediococcus* podem ser a causa das paragens de fermentação. Desenvolvem-se mais facilmente quando o pH é mais elevado. Deste modo, convém verificar se estas se encontram presentes no vinho, e se necessário, filtrar antes de reiniciar a fermentação.

ACONDICIONAMENTO

Saquetas de 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