

LEVULINE®

KILLER

Levadura starter **Killer**.

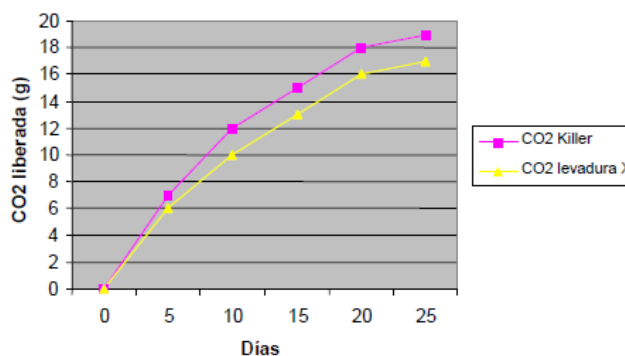
APLICACIONES



LEVULINE® KILLER posee características fermentativas destacables, además del factor killer, que le permite dominar de forma eficaz una parte de la flora indígena.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** levadura productora del factor killer K1, neutro con respecto al factor killer K2
- **Velocidad de fermentación:** rápida
- **Fase de latencia:** corta
- **Tolerancia al alcohol:** media (hasta 15% vol.)
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 30°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 para garantizar el buen acabado de esta
- **Producción de acidez volátil:** baja a media (0.20 g/L eq H₂SO₄)
- **Producción de SO₂ :** baja
- **Adaptación a condiciones difíciles:** buena (uvas botritizadas, residuos de pesticidas, etc.)
- **Impacto organoléptico:** neutral



Comparación entre la velocidad de fermentación de **LEVULINE® KILLER** y de otra levadura *Saccharomyces cerevisiae*

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 25 g/hL

- 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

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



Paquetes de 10 kg

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, 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.