LEVULINE® KILLER

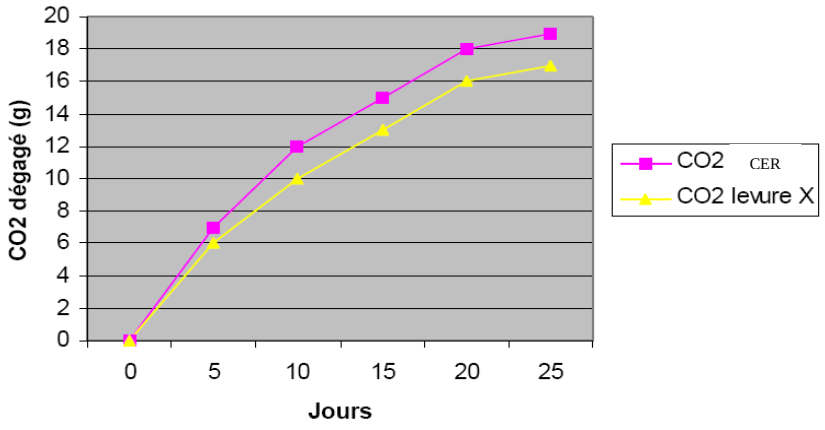
Levedura starter killer.

CAMPO DE APLICAÇÃO

LEVULINE® KILLER tem qualidades de fermentação extraordinárias além do fator killer o que lhe permite uma implantação eficaz dominando uma parte da flora indígena.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Levedura produtora do fator killer K1, neutra do ponto de vista do fator 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 30 °C
- **Exigente em azoto assimilável**: baixas. Em função do nível de clarificação dos mostos, dos teores iniciais em azoto assimilável e do teor em álcool provável, uma adição de nutrientes complexos da gama **HELPER** no final do primeiro terço da fermentação alcoólica, poderá ser necessário para garantir uma boa conclusão da fermentação alcoólica
- **Produção de acidez volátil**: baixa a média (na ordem de 0.20 g/L eq H_2SO_4)
- **Produção de SO_2**: baixa
- **Adaptação a condições difíceis**: boa (vindima botritizada, resíduos de pesticidas …)
- Neutra do ponto de vista aromático



Comparação da velocidade de fermentação entre **LEVULINE® KILLER** e uma outra levedura *Saccharomyces cerevisiae*

DOSE DE APLICAÇÃO E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dose: 30 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

ACONDICIONAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Saquetas 0.5 kg - Caixas 20 x 0.5 kg.
Sacos de 10 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.