

# LEVULINE®

# LUMAÏ

Levadura seleccionada por el Universidad Nacional de Cuyo (Argentina).

Destinada a la elaboración de vinos tintos y blancos afrutados, intensos y armoniosos.

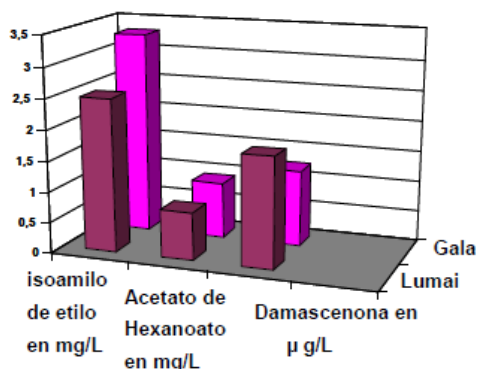
## APLICACIONES



LEVULINE® LUMAÏ está recomendada para la elaboración de vinos tintos intensos y de vinos blancos afrutados y persistentes. LEVULINE® LUMAÏ revela y respeta la tipicidad de las variedades.

## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- **Cinética de fermentación:** regular
- **Fase de latencia:** media
- **Implantación en el medio fermentativo:** muy rápida y buena
- **Tolerancia al alcohol:** elevada, hasta 15.5% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 18 a 30°C
- **Requerimiento en nitrógeno:** bajo
- **Producción de acidez volátil:** baja
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja
- **Producción de espuma:** baja
- **Buena influencia sobre el color** y el equilibrio estructural de los vinos
- Para evitar reducción en el vino terminado, se recomienda no hacer maceraciones prolongadas
- **Impacto organoléptico:** capacidad de revelar compuestos varietales tales como la  $\beta$ -damascenona (molécula cuyos precursores se encuentran en distintas variedades tintas) que desarrolla notas florales, de frutos negros como la cereza, de frutos del bosque, ... Estos matices aromáticos permiten ocultar los aromas vegetales de algunas cepas como Cabernet Sauvignon, Syrah o Malbec



En comparación con la utilización de LEVULINE GALA YSEO™ en un vino de la variedad Malbec (Cahors, Francia) LEVULINE® LUMAÏ revela un mayor número de notas varietales, con una concentración de  $\beta$ -damascenona más importante. LEVULINE GALA YSEO™ proporciona unos vinos más ricos en acetato de isoamilo, que recuerda a los caramelos ingleses.

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 25 g/hL

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen en agua a 35 - 37°C en un contenedor limpio
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos
- Aclimatar la levadura a la temperatura del tanque 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
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (> 14.5% vol.), se recomienda añadir el protector **GENESIS NATIVE™** durante la rehidratación en una dosis de 30 g/hL

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



Paquetes de 0.5 kg - Caja de 20 x 0.5 kg

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 años en su embalaje original.  
No utilizar los paquetes 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](http://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.*