

# LEVULINE®

# LUMAÏ

Levedura selecionada pela Universidade Nacional de Cuyo (Argentina).

Levedura destinada à elaboração de vinhos tintos intensos e harmoniosos ou grandes vinhos brancos.

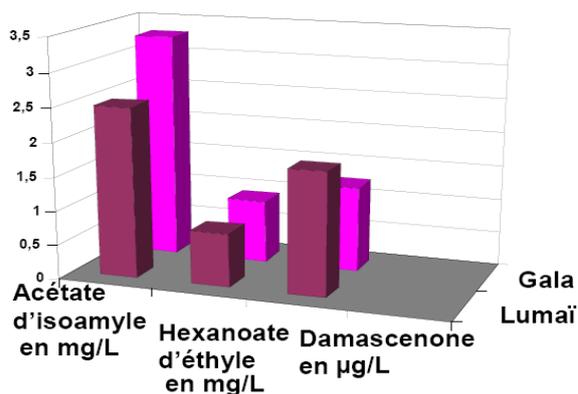
## CAMPO DE APLICAÇÃO



LEVULINE® LUMAÏ é recomendada para elaborar vinhos tintos intensos, complexos e vinhos brancos frutados e persistentes. LEVULINE® LUMAÏ revela e respeita a tipicidade das castas.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- **Cinética de fermentação:** regular
- **Fase de latência:** média
- **Implantação no meio de fermentação:** muito boa
- **Resistência ao álcool:** elevada, até 15.5% vol.
- **Temperatura de fermentação:** de 18 a 30 °C
- **Exigência em azoto assimilável:** baixa
- **Produção de acidez volátil:** baixa
- **Produção de SO<sub>2</sub>:** baixa
- **Produção de espuma:** baixa
- Bom impacto na cor e equilíbrio estrutural dos vinhos
- Capacidade de revelar compostos varietais, como a  $\beta$ -damascenona, molécula cujos precursores são encontrados em diferentes castas tintas que desenvolvem notas florais, de frutos pretos como a cereja, de frutos vermelhos, de aromas de madeira, de mel... Estas notas aromáticas podem ajudar a mascarar os aromas vegetais de certas castas como Cabernet Sauvignon, Syrah ou Malbec



Comparada com LEVULINE GALA YSEO™ num Malbec (Cahors), LEVULINE® LUMAÏ revela mais notas varietais, com concentrações de  $\beta$ -damascenona mais importantes, enquanto que a LEVULINE GALA YSEO™ produz vinhos mais ricos em acetato de isoamilo, fazendo recordar bombons ingleses.

## DOSE DE APLICAÇÃO E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dose: 20 - 25 g/hL

- 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
- Nos mostos com elevado potencial de álcool (> 13.5% vol.), a adição do protetor **GENESIS NATIVE™** durante a reidratação é aconselhada na dose de 30 g/hL

## ACONDICIONAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO



Saquetas 0.5 kg - Caixas 20 x 0.5 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**

**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)

*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.*