LEVULINE®

PRIMEUR

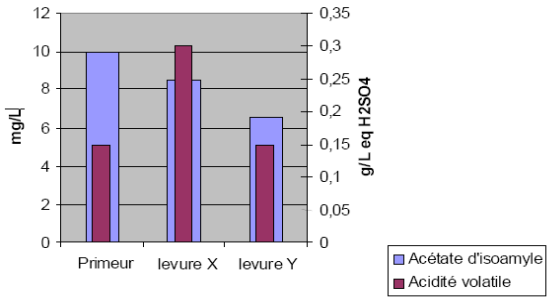
Levedura selecionada para elaboração de vinhos novos frutados « primeurs ».

CAMPO DE APLICAÇÃO

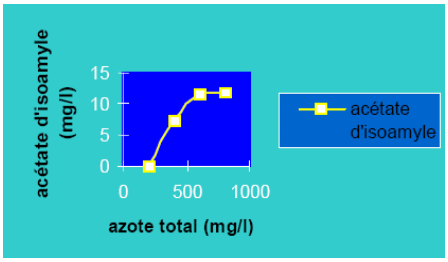
LEVULINE® PRIMEUR foi selecionada pela sua extraordinária capacidade fermentativa e pela sua forte aptidão para produção de aromas de fermentação, do tipo frutos vermelhos, estáveis ao longo do tempo.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Levedura neutra do ponto de vista do fator killer K2
- **Velocidade de fermentação**: rápida
- **Fase de latência**: curta
- **Resistência ao álcool**: boa (para 14.5% vol.)
- **Intervalo de temperaturas de fermentação**: de 15 a 30 °C. Produção importante de aromas de fermentação entre 20 e 25 °C
- **Exigência em azoto assimilável**: moderada. Privilegiar a adição de nutrientes complexos da gama **HELPER™** no final do primeiro terço da fermentação alcoólica e associar a uma remontagem, permitindo aproveitar a sinergia entre as duas adições (azoto assimilável e oxigénio)
- **Produção de acetaldeído**: baixa (20 mg/L)
- **Produção de acidez volátil**: baixa (da ordem dos 0.10 g/L eq H_2SO_4)
- **Produção de SO_2**: baixa
- **Atividade proteolítica**: favorece o início rápido de fermentação maloláctica contribuindo positivamente na qualidade organolética dos vinhos jovens e primeurs limitando os riscos de desvios aromáticos
- **Produção de esteres**: elevada, permitindo a elaboração de vinhos aromáticos do tipo *primeurs*, mesmo a partir de variedades neutras. Neste caso, favorecer um bom teor em azoto orgânico durante a FA



Produção de esteres e conteúdo de azoto nos mostos: Comparação da produção de esteres e de acidez volátil por diferentes leveduras nos mostos sintéticos a 25°C



Relação entre a produção de acetato de isoamilo e a quantidade de azoto total disponível nos mostos (*C.S. Ough, AJEV*)

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 - 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
- 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
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.