

LEVULINE®

RIBERA YSEO™

Levadura seleccionada en España por el laboratorio enológico AZ3.

Para los vinos tintos de cosechas ricas en azúcares.

El procedimiento de producción YSEO, elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.



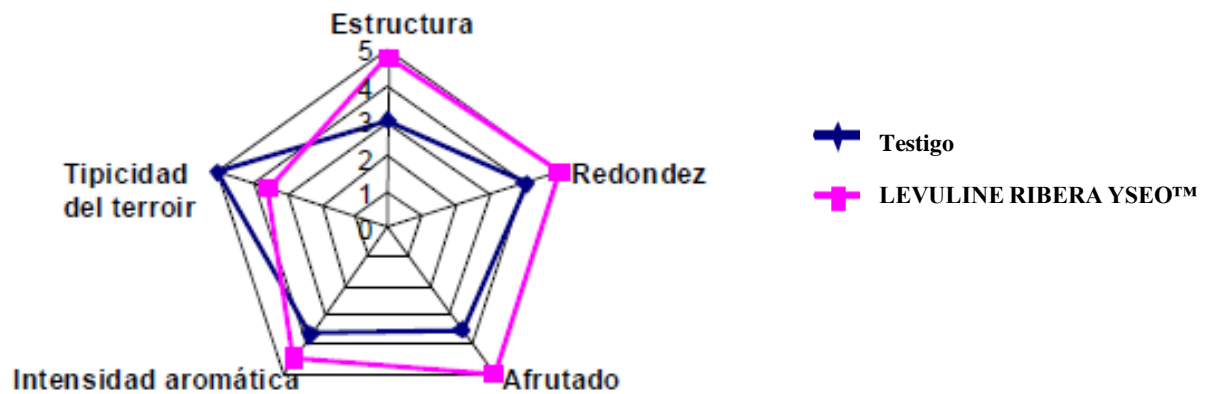
APLICACIONES



LEVULINE RIBERA YSEO™ ha sido aislada y seleccionada en España, en los prestigiosos viñedos de Ribera del Duero. **LEVULINE RIBERA YSEO™** es destinada a la elaboración de vinos tintos y favorece la expresión varietal de la cepa.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** levadura Killer
- **Velocidad de fermentación:** rápida
- **Fase de latencia:** corta
- **Tolerancia al alcohol:** correcta (hasta 14.5% vol.)
- **Tolerancia al SO₂**
- **Temperatura de fermentación:** 18 a 34°C
- **Producción de H₂S:** baja
- **Requerimiento en nitrógeno:** alto. Se recomienda encarecidamente añadir de forma preventiva un nutriente complejo de la gama **HELPER™** al final del 1/3 de la fermentación alcohólica. Añadir los nutrientes al principio de la fermentación al mosto será también recomendable en función de la cantidad inicial de hidrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable
- **Producción de acidez volátil:** baja (0.15 g/L eq H₂SO₄)
- **Producción de SO₂:** baja
- **Producción de espuma:** baja
- **Impacto organoléptico:** resalta la nota varietal de la cepa. Según ensayos del Institut Universitaire du Vin et de la Vigne, parece tener la capacidad de fijar una fracción importante de ocratoxina A durante la fermentación alcohólica



Promedio de los resultados de degustación obtenidos con diferentes vinos (Grenache/Syrah de la Vallée du Rhône, Cabernet Sauvignon de Languedoc, Pinot Noir alsaciano). Todos los vinos elaborados con **LEVULINE RIBERA YSEO™** muestran una intensidad aromática más marcada, con más fruta, y unos vinos a la vez de más redondos más estructurados

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
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (> 13% 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 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.