

LEVULINE®

SEWA

Levadura seleccionada por el Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Colmar (France).

Para la elaboración de vinos dulces, licorosos y de cosechas tardías con gran potencial aromático.

APLICACIONES



LEVULINE® SEWA posee un excelente potencial para revelar los aromas de la uva y permite elaborar unos vinos intensos, muy expresivos con mucho complejidad. Lenta al final de la fermentación alcohólica,

LEVULINE® SEWA deja azúcares reductores y es muy adecuada para la elaboración de vendimias tardías, de vinos abocados o de licor.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** neutra
- **Velocidad de fermentación:** lenta
- **Fase de latencia:** media
- **Tolerancia alcohólica:** media (14% vol.)
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 25°C
- **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 alcohólica será también recomendable en función de la cantidad inicial de hidrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable
- **Producción de acidez volátil:** baja
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de SO₂:** baja
- **Sensible al apagamiento** como consecuencia a su sensibilidad al SO₂
- **Impacto organoléptico:** gran capacidad de revelar notas terpénicas intensas en vinos blancos

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 25 g/hL

Si el objetivo es terminar completamente la fermentación alcohólica, es posible inocular el mosto a mitad de la fermentación con **LEVULINE® CHP** o **LEVULINE® FB**.

- 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 3 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.