LEVULINE®

SEWA

Levedura selecionada pelo Instituto Nacional de Investigação Agronómica (INRA) de Colmar.

Para a elaboração dos vinhos doces, licorosos e vinhos provenientes de colheita tardia de forte potencial aromático.

CAMPO DE APLICAÇÃO

LEVULINE® SEWA possui um excelente potencial para revelar os aromas das uvas, e permite a elaboração de vinhos intensos, muito expressivos proporcionando complexidade e estrutura. Lenta no final da fermentação alcoólica, deixa açúcares redutores e é adequada para a elaboração de colheitas tardias, de vinhos doces ou licorosos.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Neutra do ponto de vista do fator killer
- **Velocidade de fermentação**: lenta
- **Fase de latência**: média
- **Resistência ao álcool**: média (14% vol.)
- **Intervalo de temperatura de fermentação**: de 15 a 25 °C
- **Exigências nutritivas em azoto assimilável**: importantes, assim como, em fatores de sobrevivência (esteróis e ácidos gordos). É fortemente recomendada a adição, em tratamento preventivo, de um nutriente complexo da gama **HELPER™** no final do primeiro terço da fermentação alcoólica. Uma adição no final da fermentação em mosto poderá também ser aconselhada em função do seu teor inicial em azoto assimilável e do teor em álcool provável
- **Produção de acidez volátil**: baixa
- **Produção de espuma**: baixa
- **Produção de SO_2**: baixa
- Estirpes sensíveis à paragem forçada da fermentação (mutage)
- Capacidades extraordinárias para revelar notas terpénicas intensas nos vinhos brancos. Com uma cinética fermentativa lenta, tende a deixar açúcar residual no vinho. Por esta razão é conveniente na elaboração de vinhos licorosos ou doces. Além disso, a sua sensibilidade ao SO_2 facilita as operações de paragem forçada da fermentação (mutage). É interessante para a elaboração de vinhos muito aromáticos destinados a fazer parte dos lotes

DOSE DE APLICAÇÃO E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dose: 20 - 25 g/hL

Para facilitar o esgotamento dos açúcares fermentescíveis quando for pretendido, é possível inocular o mosto a meia-fermentação com leveduras como **LEVULINE® CHP** ou **LEVULINE® FB**.

- 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% 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 3 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.