LEVULINE®

SYMBIOSE

Levedura *Torulaspora delbrueckii* a ser inoculada sequencialmente com uma levedura apropriada Saccharomyces cerevisiae. Para vinhos brancos, rosés ou tintos de grande complexidade.

LEVEL 2 SOLUTIONS A grande variedade de leveduras naturais selecionadas reflete a biodiversidade da microflora presente durante a fermentação alcoólica dos vinhos. No entanto, este universo ainda é pouco explorado no que diz respeito ao grande número de espécies e subespécies (além da Saccharomyces) que estão presentes na maioria dos mostos de uva. Durante a fermentação espontânea, a atividade microbiana gera uma sucessão de atividades enzimáticas que indubitavelmente contribuem, positiva ou negativamente, para a complexidade e diversidade aromática dos vinhos. Com Level² Solutions, a Lallemand inova ao introduzir novas espécies e novos métodos de gestão de fermentação alcoólica controlados e seguros (inoculação sequencial) que abrem novos horizontes para os vinicultores.

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

A levedura **LEVULINE® SYMBIOSE** está especialmente adaptada à vinificação de vinhos brancos, rosés ou tintos de grande qualidade e complexidade. Trata-se de uma levedura *Torulaspora delbrueckii* a ser inoculada sequencialmente com uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* apropriada. **LEVULINE® SYMBIOSE** contribui para a complexidade aromática e o volume dos vinhos na boca. Os ensaios foram realizados em numerosas castas brancas (Chardonnay, Chenin Blanc, Sémillon, Ugni Blanc, Melon de Bourgogne, Maccabeu) e castas tintas (Syrah, Sangiovese, Montepulciano, Tempranillo).

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Torulaspora delbrueckii*
- **Fase de latência:** moderada
- **Sensibilidade ao SO_2:** alta
- **Produção de acidez volátil:** muito baixa
- **Faixa de temperatura de fermentação:** > 16°C
- **Tolerância a altas pressões osmóticas:** alta
- **Requisitos de azoto:** alto (consulte a seção "Instruções de uso")
- **Tolerância ao álcool:** média; daí a importância de inocular sequencialmente após uma queda de 10 a 15 pontos de densidade.

IMPACTO ORGANOLÉPTICO

Comentários de degustação em comparação com a levedura de referência (*Saccharomyces cerevisiae*):

	LEVULINE® SYMBIOSE	Levedura de referência
Chardonnay	Redondo, gordo, complexo, rico. Notas de frutas brancas carnudas, pera em calda, brioche, folhado de pêssego. Longa persistência aromática.	Mais vivaz, mais fresco, sensação de acidez mais marcada. Frutas frescas, frutas exóticas (lichias). Um pouco mais curto na boca.
Melon de Bourgogne	Nariz floral e elegante. Ligeiramente picante e iodado. Leves notas cítricas. Mais maduro. Equilibrado e persistente na boca.	Sensação mais ácida. Ataque vivaz. Algumas notas de maçã verde e lima. Um pouco magro. No geral muito fresco e intenso.

INSTRUÇÕES DE USO

Importante: antes de inocular **LEVULINE® SYMBIOSE** certifique-se de que o teor de SO_2 livre do mosto não excede 15 mg/L.

1°) Sementeira de LEVULINE® SYMBIOSE

Reidratar **LEVULINE® SYMBIOSE** em dez vezes o seu volume de água na dose de 25 g/hL. A temperatura ideal de reidratação é diferente das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* oscilando entre 20 e 30°C.

Deixe repousar por 15 minutos antes de misturar suavemente. Em seguida, aclimate o fermento à temperatura adicionando gradualmente um volume equivalente de mosto. A diferença de temperatura entre a solução de reidratação e o mosto não deve exceder 10°C. O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos.

2°) Sementeira de *Saccharomyces cerevisiae* compatível

Após uma queda na densidade inicial de 10 a 15 pontos, proceda a uma segunda sementeira com uma levedura compatível *Saccharomyces cerevisiae* (solicite orientação sobre a escolha da levedura *Saccharomyces cerevisiae*). Implemente o protocolo clássico de reidratação de levedura (temperatura de reidratação de 37°C).

3°) Considerações importantes

A- Temperatura

- A temperatura de reidratação de **LEVULINE® SYMBIOSE** é de 20 a 30°C (em comparação com 37°C para uma levedura *Saccharomyces cerevisiae*).
- A temperatura ideal de fermentação de **LEVULINE® SYMBIOSE** é superior a 16°C. Abaixo de 16°C, o metabolismo de **LEVULINE® SYMBIOSE** é muito mais lento.

B- Nutrição

YAN < 80 mg/L	80 mg/L < YAN < 150 mg/L	YAN > 150 mg/L
1. Adicione um nutriente complexo* logo após a inoculação de LEVULINE® SYMBIOSE		
2. Adicione um nutriente complexo* logo após a inoculação de *Saccharomyces cerevisiae*	1. Adicione um nutriente complexo* logo após a inoculação de *Saccharomyces cerevisiae*	Adicione um nutriente complexo* logo após a inoculação de *Saccharomyces cerevisiae*
3. Adicione um nutriente complexo* e possivelmente DAP após uma queda de 45 pontos na densidade inicial	2. Adicione um nutriente complexo* após uma queda de 45 pontos da densidade inicial	

* Para a dose a adicionar, siga as boas práticas de nutrição

CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 pacote de 500g (para a inoculação de 25 hL).

Armazenar 4 anos num local fresco e seco na embalagem original.
Não use sacos que tenham perdido o vácuo.
Use rapidamente após a abertura.

Recomendação adicional: l'exposition à une température supérieure à **25°C** ne peut excéder 3 jours.

Produto da Danstar
Distribuído por:

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenofrance.com

As informações contidas nesta documentação são verdadeiras e precisas até onde sabemos, mas são fornecidas para referência sem quaisquer garantias expressas ou implícitas. A Danstar não pode ser responsabilizada por quaisquer danos especiais, diretos ou indiretos, resultantes da compra ou uso destas informações.