

# LEVULINE®

C19  
YSEO™

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

Para la vinificación de vinos blancos y rosados afrutados.

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 C19 YSEO™ es una levadura resultado de una hibridación de dos cepas famosas por sus cualidades enológicas. Este trabajo conduce a una recombinación natural del patrimonio genético de las dos cepas madres. Ha permitido obtener una levadura hija que presenta excelentes aptitudes fermentativas y muy buenas cualidades aromáticas. LEVULINE C19 YSEO™ está diseñado para la elaboración de vinos blancos y rosados afrutados.

## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** neutra
- **Velocidad de fermentación:** rápida
- **Fase de latencia:** muy corta
- **Tolerancia al alcohol:** buena (hasta 15% vol.)
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 28°C
- **Requerimiento en nitrógeno:** bajo, pero LEVULINE C19 YSEO™ presenta una fase de multiplicación explosiva que puede suponer un empobrecimiento precoz del mosto en nitrógeno asimilable. Es aconsejable suplementar los mostos con una fuente externa de nitrógeno de la gama HELPER™ al final de la fase de multiplicación durante un remontaje de homogeneización
- **Exigente en factores de supervivencia:** media (esteroles y ácidos grasos)
- **Producción de acidez volátil:** baja (0.10 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Impacto organoléptico:**
  - Permite la producción de vinos redondos y largos en boca
  - Capacidad de revelar:
    - los terpenoles (Moscatel, Muscadelle, Semillón) a través de sus actividades β-glucosidasas
    - los aromas varietales en las cepas blancas (Chardonnay, Melón de Borgoña, Gewurztraminer, Pinot blanc y Pinot gris) y en las cepas de vinificación para los rosados (Gamay, Grolleau, Pinot noir)

## 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](http://www.oenofrance.com)

  
**OZBOENO**  
ENOLOGÍA VIVA

*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.*