

# LEVULINE®

## GALA YSEO™

**Levadura seleccionada para la elaboración de vinos tintos 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 GALA YSEO™ ha sido seleccionada en el Valle del Ródano (Francia) por sus excelentes cualidades fermentativas y su capacidad a expresar notas de frutos rojos en los vinos tintos.

## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** levadura killer
- **Velocidad de fermentación:** rápida
- **Fase de latencia:** corta
- **Se implanta fácilmente**
- **Tolerancia al alcohol:** alta, hasta 15% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 18 a 35°C
- **Requerimiento en nitrógeno:** moderado a alto. Se recomienda encarecidamente añadir de forma preventiva un nutriente complejo de la gama **HELPER™** al final del 1/3 de la fermentación alcohólica. También puede ser recomendable añadirlo al principio de la fermentación dependiendo de la cantidad inicial de nitrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable
- **Producción de acidez volátil:** baja a media
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de glicerol:** moderada a alta
- **Impacto organoléptico:** revela las notas de frutos del bosque y de casís; muy adecuada para la elaboración de vinos tintos afrutados, estructurados y suaves

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

  
**QZBOENO**  
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.*