

Levadura seleccionada para la elaboración de vinos afrutados jóvenes de tipo « Primeurs ».

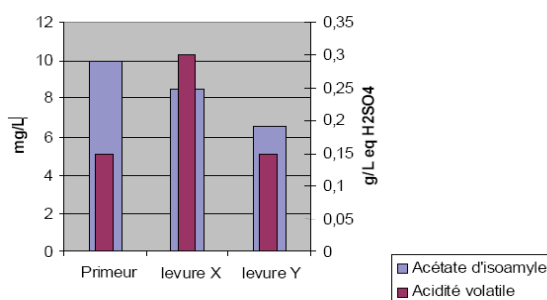
### APLICACIONES



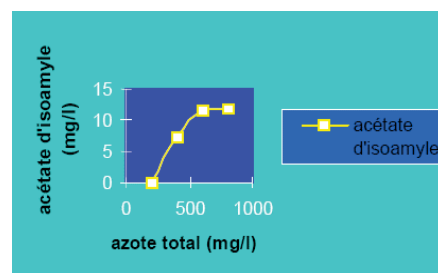
LEVULINE® PRIMEUR ha sido seleccionada por su destacable capacidad fermentativa y por su gran capacidad de producir aromas fermentativos de tipo frutos rojos que son estables a lo largo del tiempo.

### CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Propiedades Killer:** neutral
- **Velocidad de fermentación:** rápida
- **Fase de latencia:** corta
- **Tolerancia al alcohol:** buena (hasta 14.5% vol.)
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 30°C. Producción considerable de aromas fermentativos entre 20 y 25°C
- **Requerimiento en nitrógeno:** moderado. El añadido de nutrientes complejos de la gama **HELPER™** al final del 1/3 de la fermentación alcohólica permite reforzar los aromas fermentativos
- **Producción de acetaldehído:** baja (20 mg/L)
- **Producción de acidez volátil:** baja (0.10 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja
- **Compatibilidad fermentación maloláctica:** favorece el comienzo rápido de la fermentación maloláctica
- **Impacto organoléptico:** alta producción de ésteres; LEVULINE® PRIMEUR permite la elaboración de vinos aromáticos jóvenes de tipo “primeur”, incluso a partir de variedades neutras.



Comparación entre la producción de ésteres y de acidez volátil por levaduras diferentes en mosto sintético a 25°C



Relación entre la producción de acetato de isoamilo y la cantidad de nitrógeno total disponible en los mostos (C.S. Ough, AJEV, 1980, 31 (2), 122)

## 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 (> 13.5% 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)

  
**O3B**  
**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.*