

LEVULINE®

SYNERGIE®

Levadura natural seleccionada por el *Institut National de Recherche Agronomique (INRA)*.

Seguridad fermentativa y aromas varietales.

↻ CAMPO DE APLICACIÓN ↻

LEVULINE SYNERGIE es una agrupación compatible y optimizada de dos levaduras conocidas por sus características fermentativas y su contribución aromática en vinos blancos y rosados. Fermentando de forma sucesiva, ellas conducen a la elaboración de vinos muy aromáticos.

↻ CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES ↻

- Mezcla de dos cepas *Saccharomyces cerevisiae*.
- Cepa neutra respecto al carácter Killer K2.
- Velocidad de fermentación lenta: rapidá.
- Fase de latencia: corta..
- Tolerancia alta al alcohol, hasta 14,5%..
- Rango de T^a de fermentación 18° a 30° C..
- Exigences nutritives faibles à modérées en azote assimilable. HELPER
- Producción de acidez volátil : de baja a medio (0,20g/L eq H₂SO₄).
- Capacidad de revelar terpenoles (moscatel, muscadelle, semillón) a través de sus actividades β-glucosidasas.
- Capacidad de revelar tioles en cepas de tipo Sauvignon, Risling o Colombar.



❧ DOSIS DE EMPLEO ❧

Vinos rosados y blancos 30 g/hL.

❧ MODO DE EMPLEO ❧

- 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% v/v), se recomienda añadir el protector GENESIS NATIVE durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.



❧ CONDITIONNEMENT ❧

Sacos de 0.5 kg - Caja 20 x 0.5 kg.

❧ CONDITIONS DE CONSERVATION ❧

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
BP 1031 – Magenta
51319 Epernay Cedex – France
Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
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.