



LEVULIA® T.P.CO

Para la elaboración de vinos tintos de crianza,
estructurados y varietales



→ INTERESES ENOLÓGICOS

Obtenido de un programa de selección conducido por el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) de Nantes, **LEVULIA T.P.CO**, es una cepa de levadura aislada de fermentaciones espontáneas. Combina excelentes capacidades fermentativas, el respeto por la materia prima y la revelación del potencial aromático del vino.

Favorece una mejor extracción de los polifenoles totales. **LEVULIA T.P. CO** permite obtener vinos donde el color es más intenso y estable. Participa en la polimerización de los taninos que se vuelven más envolventes y sedosos. Su capacidad de expresión del gen IRC7, codificando la actividad de la β -liasa implicada en la liberación de tioles volátiles, y completa sus aptitudes por la valorización del potencial aromático varietal, con una baja producción de H_2S .

Su gran capacidad de implantación y su limitada necesidad de consumo de nitrógeno, hacen de ella una buena herramienta para la realización de fermentaciones alcohólicas seguras aun con altos grados alcohólicos con una baja producción de SO_2 y acidez volátil.

LEVULIA T.P.CO está pensada para la vinificación de vinos tintos singulares, adaptados a la crianza en todas sus formas incluyendo la madera.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Levaduras secas activas *Saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae*. Origen Moldavia.
- Células viables $> 10^{10}$ UFC/g
- Contiene monoestearato de sorbitan (E491).

Producto Conforme a las normas del Codex Enológico Internacional. Para uso enológico.

Características fermentativas:

- Cinética fermentativa regular
- Tolerancia al alcohol: 16 % vol
- Temperatura óptima de fermentación: 18-25 °C

Características técnicas:

- Fenotipo killer
- Muy buena resistencia a grados alcohólicos elevados y al SO_2
- Débil producción de acidez volátil y H_2S
- Baja necesidad de consumo de nitrógeno

Características organolépticas

- Respeto del "terroir" y de la tipicidad varietal de la cepa
- Genotipo IRC7/ICR7 LT: β -liasa activa para la revelación de tioles



LEVULIA[®] T.P.CO

→ DOSIS RECOMENDADAS

Uso de 10-30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

- En un recipiente limpio, añadir las levaduras en 10 veces su peso en agua templada a 38 °C y mezclar suavemente.
- Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto de la cuba a sembrar.
- Repetir esta operación hasta que la diferencia de temperatura de la levadura y la del mosto sea inferior a 10 °C.
- Incorporar la levadura al depósito y homogeneizar con la ayuda de un remontado.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

- Para condiciones fermentativas difíciles: grado alcohólico elevado, temperaturas extremas, turbidez baja, vendimia alterada, etc..., se recomienda el empleo de **FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0** (5 g/hL) en el agua de rehidratación de las levaduras.
- Para asegurar una mejor gestión y una homogeneidad en la preparación de la levadura y al mismo tiempo limitar el "error humano", recomendamos el uso del **REACTIVATEUR**.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase sellado original, al abrigo de la luz, en un sitio seco, exento de olores. Conservar preferentemente a una temperatura inferior a 20 °C. No congelar. Respetar la FDM indicada en el envase. Usar rápidamente después de su apertura.

- Paquetes de 500 g en cajas de 10 kg (=20 x 500 g)

