



OENOLIA
LEVULIA® TORULA

Lievito biologico Non-*Saccharomyces* per il miglioramento della complessità aromatica dei vini.



➔ INTERESSE ENOLOGICO

LEVULIA TORULA è un lievito appartenente alla specie *Torulasporea delbrueckii*. E' il risultato di un programma di ricerca condotto a partire dalle biodiversità dei mosti che ha permesso di selezionare differenti specie di non-*Saccharomyces* come **LEVULIA ALCOMENO** e **LEVULIA PULCHERRIMA**.

Questa selezione è stata effettuata a partire da differenti zone della Borgogna, dal gruppo di ricerca dell'Università di Dijon -IUVV- (Francia).

LEVULIA TORULA appartiene alle specie naturali presenti nei mosti, ed è stata selezionata per il suo positivo contributo alla complessità aromatica; presenta una notevole capacità di limitare lo sviluppo delle specie produttrici di acidità volatile (Quoc Phong Lai, 2010).

LEVULIA TORULA può essere usata sia per la bioprotezione sia per la prima parte della fase fermentativa, coadiuvata da un inoculo sequenziale di *Saccharomyces cerevisiae*. In base allo scopo può essere utilizzata sia nelle prime fasi di lavorazione dell'uva sia a livello dell'inoculo classico dei lieviti nei mosti, usando poi, dopo 72 ore o ad un terzo della fermentazione, un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*.

Grazie alla sua rapidità d'impianto, **LEVULIA TORULA**, riesce a competere inibendo la flora indigena indesiderata. Quando poi il ceppo inoculato di *Saccharomyces cerevisiae* comincerà a moltiplicarsi ed il grado alcolico diventerà una condizione di concreta difficoltà per la replicazione, **LEVULIA TORULA**, inizierà tramite l'autolisi a decrementare la sua popolazione rilasciando nel mezzo sostanze nutritive, in forma aminoacidica, e scorze adsorbenti detossificanti. Questa azione ridurrà ulteriormente l'astringenza, donando sensazioni di rotondità e pienezza gustativa ai vini, grazie al rilascio dei polisaccaridi di membrana.

LEVULIA TORULA è adatta per differenti vitigni, sia terpenici che tiolici (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.). Migliora notevolmente le espressioni aromatiche dei vini migliorando l'equilibrio e la complessità. Inoltre grazie al rilascio di sostanze nutritive e polisaccaridi riduce le note astringenti. La grande complessità e varietà di note aromatiche la rende ottimale sia per i bianchi che per i rossi.



LEVULIA® TORULA

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo: *Torulasporea delbrueckii* Biologico
- Cellule vive > 10¹⁰ CFU/g.

Per uso enologico, conforme al Codice Enologico Internazionale.

Caratteristiche Fermentative :

- Tolleranza all'alcool : 9 %Vol.
- Temperatura di fermentazione ottimale: > 15°C
- Bassa produzione di Acidità volatile
- Incrementa il bouquet aromatico
- Aumenta la lunghezza ed il volume gustativo
- Ceppo POF (-)

→ DOSI D'IMPIEGO

20 - 30 g/hL.

→ MODO DI UTILIZZO

- In un contenitore pulito, reidratare il lievito, in rapporto 1 a 10 (1 kg di lievito con 10L di acqua), con acqua zuccherata a circa 25-30°C miscelando blandamente
- Aspettare 20 minuti, quindi incorporare un ugual volume di mosto da inoculare
- Ripetere questo processo fino a quando la differenza termica tra la soluzione di reidratazione ed il mosto non sia inferiore a i 10°C
- Inoculare il lievito nel serbatoio
- Dopo 48,72 ore o più, in base allo scopo, inoculare il lievito *Saccharomyces cerevisiae*

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- Ceppo sensibile all'SO₂
- Si consiglia di utilizzare nell'acqua di reidratazione **FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0** (5-15 g / hL)

→ STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura tra 4 and 7°C. Non congelare. Utilizzare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. Maneggiare con cura dopo l'apertura, al riparo da contaminazioni.

- Pacchetto da 500g in cartone da 10kg (20 x 500g).