



LEVULIA®PULCHERRIMA

Lievito biologico per l'esaltazione degli aromi varietali dell'uva.



➡ INTERESSE ENOLOGICO

LEVULIA® PULCHERRIMA è un ceppo di lievito nato da un programma di ricerca sull'ecologia microbica che ha permesso l'isolamento di varie specie di lieviti non-*Saccharomyces*. Questa selezione generata dai diversi «terroir» della Borgogna è stata condotta in collaborazione coll'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV), di Dijon.

LEVULIA® PULCHERRIMA appartiene alla specie *Metschnikowia pulcherrima*, ceppo di lievito naturalmente presente sulla buccia dell'uva, che contribuisce, fin dalla fase di pre-fermentazione alcolica, alla complessità organolettica del vino esaltando i suoi aromi varietali.

Da un punto di vista metabolico, questa specie presenta delle capacità a produrre dei composti di interessi enologici come gli esteri (Bisson et Kunkee, 1991) i tioli (Zott ed al., 2011) e producono pochi composti indesiderabili come l'acido acetico (Zohre ed Erten, 2002; Jolly e 2003; Zott ed al., 2011).

LEVULIA® PULCHERRIMA è ideale per tutti i tipi di vitigni aromatici che siano terpenici e/o tiolati. Consente di ottenere dei vini bianchi o rosati aromatici, complessi, ampi e fruttati.

LEVULIA® PULCHERRIMA può assicurare la fermentazione alcolica almeno fino al 8% del volume. Si utilizza nell'inoculazione sequenziale con un lievito di *Saccharomyces cerevisiae*, come **FERMOL Candy®** o **LEVULIA ESPERIDE®**.

➡ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo : *Metschnikowia pulcherrima*. Produzione biologica.
- Cellule vive > 10¹⁰ UFC/g.

Conforme al Codex Enologico Internationale. Per uso enologico.

Caratteristiche fermentarie :

- Tolleranza alcolica : 8% Vol.

Caratteristiche tecniche :

- Diminuzione del grado alcolico.
- Debole produzione di acidità volatile.

Caratteristiche gustative :

- Aumento della complessità aromatica dei vini.



→ DOSI D'IMPIEGO

- Da 20 a 30g/hL.

→ MODALITA D'USO

- In un recipiente pulito, aggiungere i lieviti in 10 parti d'acqua calda (non-clorata) a 25-30°C e mescolare lentamente.
- Attendere 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto della vasca da inoculare.
- Ripetere questa operazione finché la differenza tra la temperatura del lievito e quella del mosto sia inferiore a 10°C.
- Incorporare il lievito nella vasca ed omogeneizzare con un rimontaggio.
- Aspettare da 24 a 72h prima l'inoculazione con un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- Per le condizioni fermentare difficili: TAVP elevato, temperature estremi, debole torbidezza, vendemmia alterata, ecc. raccomandiamo l'impiego di **FERMOPLUS® Energy Glu** (5 g/hL) nell'acqua di reidratazione dei lieviti.
- Per un miglior monitoraggio e omogeneizzazione della preparazione del lievito e inoltre limitare errori umani, raccomandiamo l'utilizzazione del **REACTIVATEUR®**.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in imballaggio originale chiuso, al riparo dalla luce, in un luogo secco, esente da odori, ad una temperatura compresa tra 4 e 7°C. Non congelare. Rispettare la DLUO indicata sull'imballo. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

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