

Levulia[®] Esperide

Lievito per la rivelazione aromatica di vini bianchi e rosati

➔ DESCRIZIONE TECNICA

Levulia Esperide è un ceppo di lievito nato da ibridazione, selezionato dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV polo Valle della Loira) e ŒNOLIA CONSEIL Immelé. Combina le caratteristiche interessanti dei due ceppi preselezionati che valorizzano la tipicità e l'intensità aromatica dei vini. Favorisce la produzione di aromi fermentativi e la rivelazione di tioli varietali, in particolare il 3-mercaptoesan-1-olo (o 3-MH), caratteristici degli aromi di agrumi e frutti tropicali. In fermentazione a basse temperature (12-16°C) ha una tendenza aromatica più amilica per la sua produzione di esteri ed acetati (floreale, pera, fragola).

Levulia Esperide è ideale per vini rosati e vitigni bianchi come Chardonnay, Colombard, Melon, Riesling, Sauvignon e consente di elaborare vini piacevoli, espressivi ed originali.

➔ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Ceppo ibrido:** *Saccharomyces cerevisiae* (fenotipo Killer)
- **Tolleranza all'alcol:** 14,5%vol.
- **Temperatura ottimale di fermentazione:** 15-20°C.

Levulia Esperide è conforme al Codex Œnologique International.

➔ DOSE DI IMPIEGO

Mosti da vinificazione in bianco o rosato: 10 - 25 g/hL su mosti fortemente sfecciati.
Rosati da macerazione: 15-20 g/hL

➔ MODO DI UTILIZZO

- Reidratare 500 g di lievito in 5 litri di acqua a 38°C.
- Conservare per 30 minuti e poi raddoppiare il volume con mosto o miscela di acqua (4,5 L) e mosto concentrato.
- Aspettare ancora 30 minuti e poi aggiungere alla vasca.

Per aumentare la vitalità associare **Fermoplus Energy** al momento della reidratazione al rapporto di 1:4.

➔ PRECAUZIONI D'UTILIZZO

- Ceppo sensibile all'SO₂.
- Evitare shock termici superiori a 8°C al momento dell'inoculo.

➔ CONFEZIONI E STOCCAGGIO

Pacchetti da kg 0,500 in cartoni da kg 10. Cod. Prod. 003984.

Conservare in imballo originale in luogo secco, fresco ed esente da odore.
Dopo l'apertura utilizzare rapidamente, conservare in frigo.
Conservazione in sacchetti originali sigillati: Mortalità <10% / anno a 10°C.

