



LEVULIA® T.P.CO

Lievito della specie *Saccharomyces cerevisiae* specifico per la produzione di vini rossi strutturati



→ INTERESSE ENOLOGICO

Levulia T.P.CO è un lievito ottenuto da un programma di selezione condotto dall'Istituto Francese della Vigna e del Vino (IFV Nantes). Il lievito è stato scelto al termine di una strategia multi-stadio dove i ceppi selezionati sono stati testati su differenti varietà rosse (Syrah, Merlot, etc.), valutando i diversi parametri tecnologici come la capacità di impianto (prevalenza su ceppi indigeni dell'uva) e la performance fermentativa (cinetica e profilo analitico a fine fermentazione). La scelta finale della selezione è ricaduta sul **Levulia T.P.CO** in quanto ceppo di lievito con la migliore impronta organolettica.

Levulia T.P.CO produce vini complessi e strutturati e contribuisce all'aroma con l'esaltazione di note fruttate e speziate. Per questo trova il suo impiego ideale in varietà destinate alla produzione di grandi vini rossi da invecchiamento. **Levulia T.P.CO** porta allo sviluppo di aromi fruttati (ciliegia) e speziati con gusti equilibrati, strutturati e rotondi. Le note aromatiche, unite al volume e al corpo che il lievito conferisce al vino, lo rendono un ceppo ottimo per produzione di grandi vini rossi moderni, adatti all'affinamento sia in legno che acciaio. Le note aromatiche si integrano perfettamente con le sensazioni varietali che aumentano la complessità del bouquet, permanendo nel tempo ed evolvendosi verso note sempre più profonde e complesse, ricche di sfumature e pertanto ideali per questo tipo di vino.

Consentendo una migliore estrazione dei polifenoli totali, **Levulia T.P.CO** dà dei vini di cui il colore è più intenso e più stabile. La sua grande capacità di acclimatazione ed il suo scarso consumo di azoto rende questo lievito un'opportunità per la realizzazione di fermentazioni alcoliche sicure anche con un alto grado di alcol e con una scarsa produzione di SO₂ e di acidità volatile.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Lievito Secco Attivo *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Cellule vive > 10¹⁰ UFC/g
- Contiene monostearato di sorbitano (E491)

Caratteristiche fermentative:

- Cinetica fermentativa franca e regolare
- Alta resistenza all'alcol (fino a 16,5 gradi alcolici) e alla SO₂
- Temperatura ottimale di fermentazione: 18 a 25°C



LEVULIA® T.P.CO

Caratteristiche tecniche:

- Fenotipo Killer
- Scarsa produzione di acidità volatile e di H₂S
- Scarso consumo di azoto

Caratteristiche organolettiche:

- Rispetto del “terroir” e della tipicità varietale del vitigno
- Genotipo IRC7/IRC7LT: β-liasi per la rivelazione dei tioli

→ DOSAGGIO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti. Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di prodotti della linea Fermoplus Energy, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con prodotti della linea Fermoplus Energy il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. Maneggiare con cura dopo l'apertura, al riparo da contaminazioni.

Pacchetti da g 500 netti in scatola da kg 5.

Scatole da kg 10 netti.