



OENOLIA

LEVULIA® T.P.CO

Levedura da estirpe *Saccharomyces cerevisiae* específico para a produção de vinhos tintos estruturados.



→ INTERESSE ENOLÓGICO

LEVULIA® T.P.CO é uma levedura obtida de um programa de seleção conduzido pelo Instituto Francês da Vinha e do Vinho (IFV de Nantes). A levedura foi escolhida pela estratégia multi-estágio onde as estirpes selecionadas foram testadas em diferentes castas tintas (Syrah, Merlot, etc.), avaliando os diferentes parâmetros tecnológicos como a capacidade de implantação (predomínio sobre as estirpes indígenas da uva) e a performance fermentativa (cinética e perfil analítico no final da fermentação). A escolha final da seleção dessa levedura deveu-se sobretudo porque melhora e realça as características organolépticas.

LEVULIA® T.P.CO produz vinhos complexos e estruturados e contribui para o aroma, exaltando as notas frutadas e de especiarias sendo, por esse motivo, ideal para castas destinadas à produção de vinhos tintos para envelhecer.

LEVULIA® T.P.CO produz aromas do tipo frutados (cereja) e especiarias, com gosto equilibrado, vinhos estruturados e redondos. As notas aromáticas, unidas ao volume e ao corpo que a levedura confere ao vinho, fazem dela uma excelente estirpe para produzir grandes vinhos tintos modernos, aptos para envelhecer em madeira ou aço inox. As notas aromáticas integram-se perfeitamente com as sensações varietais aumentando a complexidade do bouquet, que permanece no tempo, evoluindo para notas sempre mais profundas e complexas. Ao favorecer uma melhor extração de polifenóis totais, **LEVULIA® T.P.CO** produz vinhos com cor mais intensa e estável. A sua rápida capacidade de implantação e seu baixo consumo de fontes azotadas fazem dela um trunfo para a realização de fermentações alcoólicas seguras, mesmo com graduações alcoólicas elevada, com baixas produções de CO₂ e acidez volátil.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Levedura seca ativa *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.
- Células vivas >10¹⁰ UFC/g.
- Contém monoesterato de sorbitano (E491).

Características fermentativas:

- Cinética de fermentação franca e regular
- Alta resistência ao álcool (até 16,5°) e ao SO₂
- Temperatura ideal de fermentação: 18 a 25°C



LEVULIA® T.P.CO

Características técnicas:

- Fenótipo killer
- Baixa produção de acidez volátil e H₂S
- Baixo consumo de azoto

Características organolépticas:

- Respeita o terroir e a tipicidade varietal da casta.
- Genótipo IRC7/IRC7LT : β-liase ativa para a revelação de tióis

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

- Reidratar em 10 partes de água morna e açucarada (máx. 38°C) durante 20-30 minutos. Recomenda-se adicionar produtos da gama Fermoplus Energy Glu, na água de reidratação, na proporção de 1:4 juntamente com a levedura. Ensaios demonstraram que com produtos da gama Fermoplus Energy Glu o número de células aumenta cerca de 30% após 6 horas da reativação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

- Conservar na embalagem original, fechada, em local seco, sem odores e protegido da luz.
- Conservar de preferência a temperaturas inferiores a 20°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Depois da abertura, usar rapidamente.
- Pacote de 500 g em cartões com 5 kg (= 10 x 500g)
- Pacote com 10 kg.