



# LEVULIA® TORULA

Levedura non-*Saccharomyces* biológica para o melhoramento da complexidade aromática dos vinhos



## → INTERESSES ENOLÓGICOS

**LEVULIA® TORULA** é uma estirpe de levedura pertencente à espécie *Torulaspora delbrueckii*. Resultante de um programa de investigação conduzido a partir da biodiversidade dos mostos que permitiu selecionar diferentes espécies de leveduras non-*Saccharomyces* como a **LEVULIA® ALCOMENO** e a **LEVULIA® PULCHERRIMA**. Esta seleção foi efetuada a partir de diferentes zonas da Borgonha em colaboração com o grupo de investigação da Université de la Vigne et du Vin (UVV) de Dijon (França).

**LEVULIA® TORULA** pertence a espécies naturais presentes nos mostos, foi selecionada pelo seu contributo positivo na complexidade aromática; apresenta uma notável capacidade de limitar o desenvolvimento de espécies produtoras de acidez volátil. (Quoc Phong Lai, 2010).

**LEVULIA® TORULA** pode ser usada tanto para a bio proteção quanto na primeira fase fermentativa, auxiliada por uma inoculação sequencial de *Saccharomyces cerevisiae*. De acordo com o objetivo pode ser utilizado tanto nas fases iniciais do processamento da uva assim como na inoculação clássica das leveduras nos mostos, utilizando então, após 72 horas ou um terço da fermentação uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae*.

Graças à sua rapidez de implantação, **LEVULIA® TORULA** consegue competir inibindo a flora indígena indesejada. Quando a estirpe inoculada de *Saccharomyces cerevisiae* começa a multiplicar-se e o grau alcoólico começa a tornar-se uma concreta condição de dificuldade para a replicação, **LEVULIA® TORULA** por autólise, começará a diminuir a sua população liberando nutrientes no meio, sob forma aminoacídica e paredes adsorventes desintoxicantes. Esta ação irá reduzir ainda mais a adstringência proporcionando aos vinhos sensações de redondez e plenitude gustativa, graças à liberação de polissacarídeos da membrana.

**LEVULIA® TORULA** está apta para as diferentes castas, sejam terpênicas e/ou tiólicas (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon...). Melhora notavelmente a expressão aromática do vinho, melhorando o equilíbrio e a complexidade. Além disso, graças à liberação de nutrientes e polissacarídeos, reduz as notas adstringentes. A grande complexidade e variedade de notas aromáticas, tornam-na ideal tanto para brancos como para tintos e rosés.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estirpe : *Torulaspora delbrueckii*. Produção biológica.
- Células vivas > 10<sup>10</sup> UFC/g.

**LEVULIA® TORULA** está conforme com as normas do Codex Enologique International.



# LEVULIA<sup>®</sup>TORULA

## Características fermentativas :

- Tolerância ao álcool: 9% Vol.
- Baixa produção de acidez volátil.

## Características gustativas:

- Favorece a revelação dos aromas varietais.
- Aumenta a longevidade e o volume gustativo dos vinhos.
- Estirpe Pof (-) : nenhuma produção de vinil-fenois (agentes que mascaram os aromas).

## → DOSE A APLICAR

De 20 a 30g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Num recipiente limpo, reidratar a levedura, numa proporção de 1 para 10 (1 kg de levedura para 10 litros de água), com água açucarada a cerca de 25-30°C, misturando lentamente.

Esperar 20 minutos , após incorporar igual volume do mosto a inocular.

Repetir esta operação até que a diferença térmica entre a solução de reidratação e o mosto seja inferior a 10°C.

Inocular a levedura no depósito.

Depois de 48/72 horas ou mais, de acordo com o propósito, inocular a levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Estirpe sensível ao SO<sub>2</sub>.
- Aconselha-se a utilização na água de reidratação de **FERMOPLUS<sup>®</sup> ENERGY GLU** (25% sobre o peso da levedura).

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar na embalagem original fechada, afastada da luz, em local seco, isento de odores, a uma temperatura entre os 4 e 7°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Utilizar com cuidado depois de aberta, afastada de contaminações.

Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg (20x500g).