



LEVULIA[®] AGGLO

LSA específica para produção de vinhos espumantes.

→ INTERESSE ENOLÓGICO

- As leveduras aglomerantes formam flocos logo após a sua reidratação
- Associadas a um coadjuvante de remuage específico, formam uma sedimentação homogênea e compacta, otimizando desta forma os tempos de remuage
- Graças à sua capacidade de sedimentação natural, facilitam as operações de filtração e de engarrafamento em autoclave (cuba fechada)
- Foram selecionadas pela sua cinética de fermentação uniforme e pela sua capacidade de desdobrar todos os açúcares a baixas temperaturas
- Ótima aptidão para autólise, batonnage e envelhecimento, em garrafa pelo método clássico, em cuba fechada para o método charmat

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estirpe: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. oviformis (Ex *S. bayanus*)
- Células vivas > 10¹⁰ UFC/g
- Conservante: monostearato de sorbitano (E491)

Características fermentativas:

- Tolerância ao álcool: 13,8 % Vol
- Temperatura ideal de fermentação: de 13 a 20°C
- Temperatura imperativa para a segunda fermentação: de 13 a 20°C (abaixo de 13°C e acima dos 20°C há riscos de paragem de fermentação)

Per uso enológico. Produto conforme normas do Codex OEnologique International.

→ DOSES A USAR

São utilizados 10 g/hL tanto no método tradicional como no método em autoclave (cuba fechada).

LEVULIA® AGGLO

➡ MODO DE USAR

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.

Para evitar fenómenos que dificultem ou alterem a multiplicação da levedura, **LEVULIA AGGLO** deve ser multiplicada:

- Num fermentador sob agitação constante
- E com oxigenação durante a fase de multiplicação

Obter, com o vosso Enólogo, informações detalhadas sobre o protocolo de produção.

➡ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

LEVULIA AGGLO requer um aporte de azoto. Para a segunda fermentação, um produto azotado deve ser adicionado durante a preparação do pé-de-cuba e no momento da inoculação na massa.

Em caso de suspeita de carência de azoto no vinho-base, um produto azotado pode também ser adicionado no momento da inoculação ou durante a fermentação em autoclave.

Consultar o vosso Enólogo para obter outras informações.

➡ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, protegida da luz, em local seco e sem odores, à temperatura inferior a 25°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Depois de aberto, usar rapidamente.

- Pacotes com 500 g em cartões com 10 kg (20 x 500g).