



LEVULIA PULCHERRIMA

Levadura ecológica para resaltar los aromas de la uva.



➔ INTERÉS ENOLÓGICO



El estudio de la microbiología y el empleo de las técnicas avanzadas han demostrado que las fermentaciones alcohólicas espontáneas se producen con el desarrollo de levaduras pertenecientes a géneros diversos que trabajan secuencialmente en las primeras fases fermentativas; en la mayor parte de los casos se desarrollan levaduras apiculadas no-*Saccharomyces* que no presentan generalmente una elevada resistencia al alcohol, pero que pueden contribuir también de forma importante en el perfil aromático y gustativo del vino; en una segunda fase aparecen las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* utilizadas también en fermentaciones controladas debido a su mayor poder alcoholígeno y su resistencia al alcohol, además de potenciar una mejora cualitativa del vino. En los últimos años se ha valorado con mayor interés el inóculo secuencial o en co-cultivo de levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces*. La Universidad de Dijon ha seleccionado en la zona de Borgoña, a partir de fermentaciones espontáneas, **LEVULIA PULCHERRIMA** una cepa perteneciente a la especie *Metschnikowia pulcherrima*.

Cinética fermentativa

En las pruebas realizadas en monocultivo, **LEVULIA PULCHERRIMA** ha demostrado que agota los azúcares y que finaliza la fermentación alcohólica. Se consiguen los mejores resultados si se asocia o se complementa con otras levaduras *Saccharomyces cerevisiae*, de la gama **FERMOL**.

Características químico-físicas

LEVULIA PULCHERRIMA presenta baja producción de acidez volátil y un rendimiento fermentativo comparable a las habituales levaduras enológicas.

Aspectos organolépticos

Desde el punto de vista sensorial, el monocultivo de *Metschnikowia pulcherrima* genera mayor complejidad organoléptica fácilmente perceptible por el consumidor, incrementa los alcoholes superiores y los terpenos confiriendo al vino aromas de fruta de verano, mientras que el co-cultivo se caracteriza por valores más elevados en alcoholes superiores, ésteres etílicos, fenil-acetato e isoamil-acetato y terpenos, incrementando la complejidad y la intensidad del perfil aromático. En boca los vinos obtenidos con **LEVULIA PULCHERRIMA** evidencian un mayor volumen, sensaciones que se aprecian también en fase retro gustativa.



LEVULIA® PULCHERRIMA

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cepa : *Metschnikowia pulcherrima*.

- Tolerancia al alcohol: 11,5 % vol.
- Humedad: <10%

No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamientos de ionización

Conforme a las normativas del Codex Alimentarius International.

→ DOSIS DE EMPLEO

- 20-50 g/quintal de estrujado o por hL de mosto.

Nutrición

Proceder con adición de **FERMOPLUS INTEGRATEUR** o **ENOVIT** en las primeras fases de la fermentación y posteriormente proceder con los productos a base de derivados de levadura de la línea **FERMOPLUS**.

→ FORMA DE EMPLEO

En monocultivo adicionar rápidamente después del estrujado o desfangado.

En co-cultivo inocular **LEVULIA PULCHERRIMA** y 60 horas después adicionar **FERMOL** (*Saccharomyces cerevisiae*).

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

- Rehidratación : en 10 partes de agua templada azucarada como máximo a 38°C durante 20 – 30 minutos.
- Evitar los shock térmicos superiores a 10°C en el momento de la inoculación.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Después de su apertura conservar en el frigorífico con la confección perfectamente cerrada.

Conservar en un lugar seco y sin olores, a temperatura inferior a 20°C.

Conservar en la confección original sin abrir. Mortalidad < 10% al año a 10°C.

- Paquetes de 500 g netos en caja de 10 Kg.