



LEVULIA® PULCHERRIMA



Bio élesztő a szőlő változatos aromáinak kiemeléséhez.



→ BORÁSZATI JELENTŐSSÉG

LEVULIA PULCHERRIMA egy mikrobiológiai ökológia kutatási programból származó élesztő törzs, amely lehetővé tette különféle nem-*Saccharomyces* élesztőfajok izolálását. Ezt a Burgundia különböző területeiről származó szelekciót a dijoni Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) együttműködésével végezték.

LEVULIA PULCHERRIMA a *Metschnikowia pulcherrima* fajhoz tartozik, a szőlő héján természetesen jelen lévő élesztő törzs, amely az alkoholos előerjesztés fázisától kezdve hozzájárul a bor érzékszervi összetettségéhez, fokozva annak tipikus aromáit.

Metabolikus szempontból ez a faj képes a borászat számára értékes vegyületek előállítására, mint az észterek (Bisson et Kunee, 1991), tiolok (Zott ed al., 2011) és kevés nemkívánatos vegyületet, például ecetsavat állítanak elő (Zohre ed Erten, 2002; Jolly e 2003; Zott ed al., 2011).

LEVULIA PULCHERRIMA ideális minden típusú aromás szőlőfajtaéhoz, amely terpénes és/vagy tiolos. Lehetővé teszi aromás, összetett, komplex és gyümölcsös fehér vagy rozé borok előállítását.

LEVULIA PULCHERRIMA legalább 8 V/V%-ig képes biztosítani az alkoholos erjedést. Szekvenciális beoltásával alkalmazzák a *Saccharomyces cerevisiae* élesztővel, mint a **FERMOL Candy** vagy a **LEVULIA ESPERIDE**.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Törzs: *Metschnikowia pulcherrima*. Bio előállítás
- Élő sejtek > 10.¹⁰ CFU / g

Borászati felhasználásra. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak.

Erjesztési tulajdonságok:

- Alkohol tolerancia: 8 V/V%.

Technikai jellemzők:

- Alkoholtartalom csökkentése.
- Gyenge illósav termelés.

Íz jellemzői:

- Borok fokozott aromás összetettsége.



LEVULIA® PULCHERRIMA

→ ADAGOLÁS

- 20 – 30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

- Tegye egy tiszta edénybe az élesztőt 10-szeres mennyiségű 25-30°C-os vízbe (nem klórozott) és óvatosan keverje össze.
- Várjon 20 percet, mielőtt azonos mennyiségű mustot adna hozzá a beoltandó tartályból.
- Ismétlje meg ezt a műveletet, amíg az élesztő és a must hőmérséklete közötti különbség kevesebb, mint 10°C lesz.
- Adja hozzá az élesztőt a tartályhoz és kevertetéssel homogenizálja.
- Várjon 24 – 72 órát, mielőtt elvégezné a beoltást a *Saccharomyces cerevisiae* törzsszel.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

- Nehéz erjesztési körülmények esetén: magas TAVP, szélsőséges hőmérséklet, alacsony zavarosság, megváltozott szűret, stb, javasoljuk **FERMOPLUS Energy Glu** (5 g/hl) alkalmazását az élesztő rehidratáló vízében.
- Az élesztőkészítmény jobb nyomon követése és homogenizálása, valamint az emberi hibák korlátozása érdekében javasoljuk a **REACTIVATEUR** használatát.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eredeti, lezárt csomagolásban hűvös, száraz, szagtalan helyen, fénytől távol tárolandó, lehetőleg 4-7°C között. Ne fagyassza. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett lejárati időt. Felnyitás után gyorsan használja fel.

- 500 g-os tasakok 10 kg-os kartonokban (20 x 500g)