



# LEVULIA® PULCHERRIMA

Levedura biológica non-saccharomyces para a produção de vinhos respeitando o equilíbrio ácido.



## → INTERESSE ENOLÓGICO



**LEVULIA PULCHERRIMA** é uma estirpe de levedura nascida de um programa de investigação sobre ecologia microbiana que possibilitou o isolamento de várias espécies de leveduras non-*Saccharomyces*. Esta seleção gerada por diferentes “terroirs” da Borgonha foi conduzida em colaboração com o Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV), de Dijon.

**LEVULIA PULCHERRIMA** pertencente à espécie *Metschnikowia pulcherrima*, é uma estirpe de levedura naturalmente presente na película dos bagos, que contribui, desde a fase de pré-fermentação para a complexidade organolética do vinho, exaltando os seus aromas varietais.

Do ponto de vista metabólico, esta espécie tem a capacidade de produzir compostos de interesse enológico como os ésteres (Bisson et Kunkee, 1991), os tiois (Zott et al., 2011) e produzem poucos compostos indesejados como ácido acético (Zohre et Erten, 2002; Jolly et 2003; Zott et al., 2011).

**LEVULIA PULCHERRIMA** é ideal para todas as castas aromáticas, sejam terpénicas e/ou tioladas. Permite obter vinhos brancos ou rosés aromáticos, complexos, amplos e frutados.

**LEVULIA PULCHERRIMA** pode assegurar a fermentação alcoólica pelo menos até 8% do volume. É utilizada na inoculação sequencial com uma levedura *Saccharomyces cerevisiae*, como **FERMOL Candy** ou **LEVULIA ESPERIDE**.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Conforme o Código Enológico Internacional. Para uso enológico.

### Características fermentativas:

- Tolerância ao álcool: 8% Vol.

### Características técnicas:

- Diminuição do grau alcoólico.
- Baixa produção de acidez volátil

### Características gustativas:

- Aumenta a complexidade aromática dos vinhos



# LEVULIA® PULCHERRIMA

## → DOSES A USAR

- De 20 a 30 g/hL

## → MODO DE USAR

- Em um recipiente limpo, adicionar a levedura em 10 partes de água morna (25-30°C), não clorada e misturar lentamente
- Aguardar 20 minutos e adicionar igual volume do mosto da cuba que irá ser inoculada
- Repetir esta operação até que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto seja igual ou inferior a 10°C
- Incorporar a levedura aclimatada na cuba e homogeneizar com remontagem
- Aguardar de 24 a 72h para, sucessivamente, inocular uma estirpe *Saccharomyces cerevisiae*

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Para condições difíceis de fermentação: Teor alcoólico elevado, temperaturas extremas, baixa turvação do mosto, uvas alteradas, etc., recomenda-se a adição de **FERMOPLUS Energy Glu 3.0** (5 g/hL) na água de reidratação das leveduras
- Para melhor monitoramento e homogeneização da preparação da levedura e ainda, limitar erros humanos, recomenda-se utilizar o equipamento **REACTIVATEUR**

## → ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local seco, sem odores e protegido da luz, a uma temperatura entre 4 e 7°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Depois de aberta, utilizar rapidamente.

- Pacote de 500 g em cartões com 10 kg (= 20 x 500 g)