



LEVULIA TORULA

Levadura ecológica no-*Saccharomyces* para aumentar el volumen en boca y la complejidad aromática de los vinos.



→ INTERESES ENOLÓGICOS

LEVULIA® TORULA es una cepa de levadura perteneciente a la especie *Torulaspota delbrueckii*. Es el resultado de un programa de investigación sobre ecología microbiana que ha permitido aislar diferentes especies de levadura no-*Saccharomyces* como **LEVULIA® ALCOMENO** y **LEVULIA® PULCHERRIMA**. Esta selección de diferentes regiones de Borgoña se realizó en colaboración con la Universidad de la Viña y el Vino (UVV) de Dijon.

LEVULIA® TORULA es una cepa de fermentación alcohólica, presente de forma natural en la flora indígena del mosto, que contribuye positivamente a la complejidad organoléptica del vino al tiempo que limita la producción de acidez volátil (Quoc Phong Lai, 2010).

LEVULIA® TORULA se usa en inoculación secuencial, 24 a 48 horas antes de la cepa clásica de *Saccharomyces cerevisiae*. Su rápida implantación en el mosto lo convierte en una herramienta ideal para limitar el desarrollo espontáneo de otras cepas de levaduras indígenas no deseadas.

Tan pronto como se desarrolla *Saccharomyces cerevisiae*, la población de *Torulaspota delbrueckii* muere y comienza su autólisis rápidamente durante la fermentación alcohólica. Por lo tanto, contribuye a su buen desarrollo mediante el suministro de nutrientes y la desintoxicación del medio, y reduce las sensaciones de astringencia en la boca por la liberación de polisacáridos.

LEVULIA® TORULA es adecuado para todo tipo de variedades de uva, terpénicas o tiólicas (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombar, Riesling, Muscat, Sémillon...). Favorece la expresión de los vinos al reforzar las sensaciones de equilibrio, complejidad aromática y sabor, así como al disminuir los posibles caracteres agresivos del mosto

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cepa: *Torulaspota delbrueckii*. Producción ecológica.
- Células viables > 10¹⁰ UFC/g.

Características de fermentación:

- Tolerancia al alcohol: 9% vol.
- Baja producción de acidez volátil.



LEVULIA TORULA

Características del sabor:

- Promueve la revelación de aromas varietales.
- Proporciona longitud y volumen en la boca.
- Cepa POF (-): sin producción de vinil-fenoles

Para uso enológico. Conforme al codex enológico internacional.

→ DOSIS RECOMENDADAS

Utilizar entre 20 y 30 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

En un recipiente limpio, rehidratar las levaduras en 10 veces su peso de agua caliente (si es posible, sin cloro) a 25-30°C y mezclar suavemente. Esperar 20 minutos antes de agregar un volumen igual de mosto de la cuba a sembrar. Repetir este proceso hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto sea menos de 10°C. Incorporar la levadura en el recipiente y homogeneizar mediante remontado. Esperar de 24 a 72 horas antes de la inoculación de una cepa *Saccharomyces cerevisiae*.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

- Cepa sensible al SO₂.
- En caso de condiciones difíciles de fermentación (GAP elevado, temperaturas extremas, baja turbidez, cosecha alterada, etc.) recomendamos el uso de **FERMOPLUS® ENERGY GLU 3.0** (5 a 15 g/hL) en rehidratación de las levaduras.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar en un lugar seco y sin olores, preferiblemente a una temperatura entre 4 y 7°C. Mantener perfectamente cerrado en el refrigerador después de abrir.

Paquete de 500 g - Caja de 10 kg (20 x 500 g).