LEVULINE® CHP

Levedura selecionada por CIVC. Segurança fermentativa e elegância aromática. Elaboração de vinhos efervescentes.

CAMPO DE APLICAÇÃO

LEVULINE® CHP foi selecionada pela sua performance de fermentação e capacidade de produzir vinhos efervescentes de qualidade.

Capaz de conduzir fermentações em condições difíceis (baixas temperaturas, mostos muito clarificados, turbidez inferior a 80 NTU), **LEVULINE® CHP** também é adequada para a produção de vinhos brancos, com grande elegância, fermentados a baixas temperaturas (15 a 18ºC), desenvolvendo notas de flores brancas ou de citrinos.

Cada lote de **LEVULINE® CHP** é controlado previamente pelo laboratório de microbiologia do departamento técnico e ambiental do CIVC.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- Ledura killer produtora do fator killer K2
- **Velocidade de fermentação**: rápida
- **Fase de latência**: média
- **Resistência ao álcool**: elevada (até 15.5% vol.)
- **Intervalo de temperaturas de fermentação**: de 10 a 30 °C
- **Exigente em azoto**: baixa, em fatores de sobrevivência (esteróis e ácidos gordos), o que lhe permite fermentar mostos de turbidez baixa, sem produção exagerada de acidez volátil. No entanto, convém verificar o teor em azoto assimilável nos mostos e eventualmente corrigir através da adição do nutriente complexo da gama **HELPER** no final do primeiro terço da fermentação alcoólica
- **Produção de acidez volátil**: baixa (na ordem de 0,10 g/L eq H_2SO_4)
- **Produção de SO_2**: baixa
- **Produção de espuma**: baixa

DOSE DE APLICAÇÃO E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dose: 20 - 25 g/hL

- Reidratar as leveduras selecionadas num volume em água dez vezes superior ao seu peso a 35 - 37ºC num recipiente bem higienizado
- Misturar cuidadosamente e deixar reidratar durante 20 minutos
- Aclimatizar as leveduras em reidratação à temperatura do depósito a inocular, adicionando progressivamente mosto: não permitir que o intervalo de temperatura entre o meio de reidratação e o mosto a inocular exceda 10ºC durante a inoculação
- Incorporar as leveduras reidratadas no mosto com uma remontagem de homogeneização
- A duração total de reidratação não deverá ultrapassar os 45 minutos
- A reidratação no mosto não é aconselhada

ACONDICIONAMENTO E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Saquetas 0.5 kg - Caixas 20 x 0.5 kg

Conservar num local fresco e seco por um período de 3 anos na sua embalagem de origem.
Não utilizar saquetas que perderam o vácuo.
Após a abertura da embalagem utilizar rapidamente.

Produto de Danstar
Distribuído por:

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenofrance.com

As informações presentes neste documento são verdadeiras e corretas à luz do nosso conhecimento, mas são fornecidas a título de referência sem qualquer garantia expressa ou implícita. Danstar não se responsabiliza por danos particulares, diretos ou indiretos, resultantes da compra ou utilização destas informações.