

LEVULINE®

GALA

YSEO™

Levedura selecionada para elaborar vinhos tintos frutados.

O procedimento de produção, desenvolvido por Lallemand, permite obter leveduras melhor adaptadas às condições enológicas. Este procedimento otimiza a fiabilidade da fermentação alcoólica e reduz os possíveis riscos de desvios organoléticos.



CAMPO DE APLICAÇÃO



LEVULINE GALA YSEO™ foi selecionada no Vale do Rhône, pelas suas qualidades fermentativas e a sua aptidão para revelar notas de pequenos frutos vermelhos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Estirpe Killer
- **Velocidade de fermentação:** rápida
- **Fase de latência:** curta
- **Implantação facilitada**
- **Resistência ao álcool:** até, pelo menos, 15% vol.
- **Intervalo de temperaturas de fermentação:** de 18 a 35 °C
- **Exigência em azoto assimilável:** moderada a importante. É fortemente recomendado adicionar o azoto de forma preventiva, um nutriente complexo da gama **HELPER™** no final do primeiro terço da fermentação alcoólica. Uma adição de nutrientes no início da fermentação em mosto poderá também ser aconselhada em função do teor inicial em azoto assimilável e do teor em álcool provável
- **Produção de acidez volátil:** baixa a média
- **Produção de SO₂:** baixa
- **Produção de espuma:** baixa
- **Produção de glicerol:** moderada a forte
- **Perfil aromático:** Muito boa participação no perfil aromático dos vinhos tintos e permite revelar notas de pequenos frutos vermelhos e cassis. Bem adequada para a elaboração dos vinhos tintos frutados, originando vinhos estruturados e macios



QZBoeno
ENOLOGÍA VIVA

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 - 37°C 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 10°C 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
- Nos mostos com elevado potencial de álcool (> 13% vol.), a adição do protetor **GENESIS NATIVE™** durante a reidratação é aconselhada na dose de 30 g/hL

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

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


OZBOENO
ENOLOGIA VIVA

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.