

MANUAL DE USO

Levuline Chp

Seguridad fermentativa y finura aromática

Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)
Levadura natural seleccionada

Introducción

La **Levuline CHP** ha sido aislada en los "terroirs" de Champagne, y después seleccionada por el Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne bajo la referencia CIVC 8130. Ha sido considerada por sus cualidades fermentativas y su aptitud para producir vinos blancos de gran fineza.

Características microbiológicas

- Cepa Killer fenotipo K-2.
- Cinética de fermentación rápida
- Fase de latencia : media
- Rendimiento alcohólico elevado (16 g de azúcar/1º alcohol).
- Tolerancia al alcohol : como mínimo hasta 15,5%.
- Temperatura de fermentación 10º a 30º C

Propiedades enológicas

- Bajo requerimiento en nitrógeno.
- Bajo requerimiento en factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos) lo que le permite fermentar mostos con turbideces bajas, sin una producción exagerada de acidez volátil,
- Producción de acidez volátil baja (0,10g/L eq H₂SO₄),
- Débil producción de SO₂
- Poca formación de espuma.

Los consejos del enólogo

La **Levuline CHP**, junto a sus cualidades fermentativas, permite llevar a cabo fermentaciones en condiciones difíciles: bajas temperaturas, mostos muy clarificados (turbidez inferior a 80 NTU) o resultantes de vendimias con podredumbre...

Sin embargo, es conveniente verificar el contenido de nitrógeno asimilable de los mostos y eventualmente corregirlo adicionando fuentes de nitrógeno inorgánico (fosfato diamónico o sulfato de amonio) o de nitrógeno orgánico mediante la utilización de nutrientes complejos a base de levaduras inactivadas (**Helper, Milieu Total**). Esta fuente de nitrógeno deberá ser adicionada en el primer tercio de la fermentación (densidad 1040).

Durante el tiraje de los vinos espumosos, es aconsejable utilizar el fosfato diamónico como fuente de nitrógeno inorgánico (**Activateur Boland**).

La fineza aromática de los vinos blancos obtenidos con la **Levuline CHP** hace que sea la levadura ideal para la elaboración de los vinos espumosos. Es adecuada también para los vinos tranquilos, fermentados a bajas temperaturas (de 15 a 18 °C), que desarrollan notas de flores blancas y cítricas.

Modo de empleo y dosis

Vinos blancos y rosados : 20-25 g/hL

- Rehidratar la levadura seca en 10 veces su peso en agua tibia (30-35°C), potable y con bajo contenido en cloro en un recipiente limpio. No es necesario emplear azúcar ni mosto.
- Dejar reposar 15 minutos y remover de vez en cuando durante 15 minutos más.
- La fase de rehidratación no debe durar nunca más de 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el medio de rehidratación y el mosto, debe ser inferior a 10°C. Realizar aclimataciones sucesivas si es superior.

Presentación

Envases al vacío de alu/polietileno de 500 g. Cajas de 10 kg (20X500g).

Conservación

Entre 5 y 10 °C. Utilizar todo el paquete una vez abierto.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL.