

LEVUFERM ELITE
SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

FICHA TECNICA
Rev. 06/2016

Levadura específica seleccionada por Larroque Oenologie para la elaboración de vinos blancos varietales, con alta expresividad aromática, gran volumen y redondez en boca. Buena cinética y terminación de la fermentación, con producción de glicerol y cesión de polisacáridos por parte de la levadura.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- ✚ En la elaboración de vinos varietales blancos nos da vinos con una alta expresividad aromática, que variará en función de la variedad y de la nutrición de la misma (se recomienda añadir Fermactiv Varietal al inicio de la fermentación y transcurrido 1/3 de la fermentación adicionar Fermactiv Plus para ajustar el nivel de (NFA)
- ✚ Además obtendremos vinos con gran volumen en boca, sedosos, frescos y largos, debido a la producción de glicerol.
- ✚ Con respecto a los aromas con las diferentes variedades, tendremos:

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- ✚ *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- ✚ Tolerancia al alcohol: hasta 15'5 % alcohol.
- ✚ Temperaturas de fermentación óptimas : 14 a 30°C
- ✚ Capacidad de implantación: Muy buena.
- ✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable: Baja
- ✚ Fase de latencia: Corta
- ✚ Cinética de fermentación: Regular y Muy segura.
- ✚ Producción de acidez volátil: Muy baja.
- ✚ Producción de SH₂: Muy baja.
- ✚ Producción de SO₂: Muy baja
- ✚ Tolerancia de SO₂: Alta
- ✚ No GMO
- ✚ Tolerancia a pH: Bajos
- ✚ Producción de espuma: Baja

Notas de cata

Variedad	Perfil Aromático
Macabeo	Floral, de manzana, fruta de hueso (albaricoque)
Chardonnay	Piña, cítricos y tropicales
Rosado / Garnacha	Fruta roja madura, grosella, fruta del bosque, fresa

Tabla elaborada a partir de una cata con 10 enólogos en la campaña de 2005 y 2006

LEVUFERM ELITE
SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

FICHA TECNICA
Rev. 06/2016

DOSIS RECOMENDADA

Vinificación para blancos varietales, tintos y rosados: 20 - 25 g/Hl

ENVASADO

Disponible en envases de 500 gr y 10 Kg.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1º) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
- 3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C
- 4º) La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
- 5º) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.

CONSERVACION

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 – 10°C) y en seco.

Producto conforme al Codex Internacional.

Producto para uso enológico con arreglo a lo marcado (CE) N. 606/2009

Contiene conservante E 491