

## LEVUFERM ELITE

### SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

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:

#### CARACTERISTICAS FUNCIONALES

- ✦ *Saccharomyces cerevisiae cerevisae*
- ✦ 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 SH<sub>2</sub>: Muy baja.
- ✦ Producción de SO<sub>2</sub>: Muy baja
- ✦ Tolerancia de SO<sub>2</sub>: Alta
- ✦ No GMO
- ✦ Tolerancia a pH: Bajos
- ✦ Producción de espuma: Baja

## LEVUFERM ELITE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

### 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

### DOSIS RECOMENDADA

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

### ENVASADO

Disponible en envase de 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