

LEVUFERM THIOLIC SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

Levuferm Thiolic es una levadura híbrida seleccionada por Larroque Oenologie por su capacidad de fermentación de mostos blancos en un amplio rango de condiciones, como mostos muy limpios o fermentaciones a baja temperatura (14°C).

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- ✚ Ideal para la producción de vinos blancos con alta capacidad para revelar el potencial varietal, especialmente en Sauvignon Blanc y Verdejo (3MH y A3MH). La diversidad de aromas resultantes de la fermentación complementa el perfil varietal obteniéndose vinos complejos y con buen equilibrio en boca.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- ✚ *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- ✚ Tolerancia al alcohol: hasta 15 % alcohol.
- ✚ Temperaturas de fermentación óptimas : 14 a 25°C
- ✚ Capacidad de implantación: Muy buena.
- ✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable: Se recomienda añadir Fermactiv Thiol al inicio para potenciar la liberación de precursores aromáticos.
- ✚ Fase de latencia: Corta
- ✚ Cinética de fermentación: Regular y Muy segura.
- ✚ Producción de acidez volátil: 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

DOSIS RECOMENDADA

Vinificación para blancos varietales: 20 - 25 g/Hl

ENVASADO

Disponible en envases de 10 Kg.



FICHA TECNICA
Rev. 06/2023

LEVUFERM THIOLIC **SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE**

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