

## LEVUFERM PREMIUM SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

Levadura específica seleccionada por Larroque Oenologie para la elaboración de vinos tintos y alto potencial aromático, respetando los aromas varietales y el color de los vinos. Gracias a su excelente capacidad de extracción, aumenta la estructura del vino a la vez que reduce su astringencia. Alta producción de aromas fermentativos. Levadura especialmente indicada para la elaboración de vinos bien estructurados, complejos y aromas de frutas rojas (grosella, arándanos, cereza y ligero recuerdo a ciruela), de variedades como tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha, Bobal, Monastrell.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

- ✚ Elaboración de vinos tintos con estructura, untuosos, respetando los aromas propios de la variedad de uva.
- ✚ Vinos rosados con aromas persistentes de frutos rojos

### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

✚ <i>Saccharomyces cerevisiae cerevisiae</i>	
✚ Tolerancia al alcohol:	hasta 16 % alcohol.
✚ Temperaturas de fermentación óptimas :	14 a 30°C
✚ Capacidad de implantación:	Muy buena.
✚ Factor Kiler:	Neutra
✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable:	Media
✚ Fase de latencia:	Corta
✚ Cinética de fermentación:	Regular y 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> :	Media
✚ No GMO	
✚ Tolerancia a pH:	Bajos
✚ Producción de espuma:	Baja

## LEVUFERM PREMIUM SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

### Notas de cata

Variedad	Perfil Aromático
Tempranillo	Frutas rojas (grosella, fresa, etc.)
Bobal y Garnacha	Flores frescas
Syrah	Aromas florales con ligero toque de cítrico
Monastrell	Aromas especiados (tomillo, clavo, canela, etc.)
Merlot	Frutos rojos, violeta, trufa, etc.
Garnacha	Frutos rojos, madura y balsámico

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

### DOSIS RECOMENDADA

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

### ENVASADO

Disponibile 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