



LEVULIA® AGGLO

LSA específica para la elaboración de vinos espumosos con toma de espuma.

→ INTERESES ENOLÓGICOS

- Las levaduras aglomerantes se convierten en copos en el momento de su rehidratación
- Asociadas a un coadyuvante de removido específico, forman un depósito homogéneo y compacto, optimizando el tiempo de removido.
- Gracias a su capacidad de depositarse naturalmente, facilita las operaciones de filtración y de embotellado en autoclave.
- Se ha seleccionado por su cinética de fermentación regular y su capacidad de fermentar todos los azúcares con temperaturas bajas
- Óptima aptitud para la autólisis, el batonnage y el envejecimiento, en botella con el método clásico o en depósito autoclave con el método Charmat.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cepa: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *oviformis* (Ex *S. bayanus*)
- Células vivas > 10¹⁰ UFC/g
- Conservante: monoestearato de sorbitan (E491)

Características fermentativas:

- Tolerancia al alcohol: 13,8 % Vol.
- Temperatura óptima de fermentación: de 13 a 20°C
- Temperatura imperativa de la toma de espuma: de 13 a 20°C, por debajo de 13°C y por encima de 20°C, hay riesgo de parada de la fermentación

Para uso enológico. Producto conforme a las normas del Codex Enológico Internacional.

→ DOSIS DE EMPLEO

Se usan 10 g/hl ya sea con el método tradicional o con el método en autoclave.



LEVULIA® AGGLO

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en 10 partes de agua templada azucarada, máx. 38°C durante 20-30 minutos. Recomendamos añadir en el agua de reactivación de productos de la línea **Fermoplus Energy Glu**, en proporción 1:4 con la levadura. Pruebas realizadas muestran que con productos de la línea **Fermoplus Energy Glu**, el número de células aumenta en aproximadamente un 30% después de 6 horas del inicio de la reactivación.

El carácter aglomerante de la **LEVULIA AGGLO** provoca la formación de una costra durante su multiplicación. Para evitar este fenómeno, que es desfavorable para la reproducción de la levadura, **LEVULIA AGGLO** debe multiplicarse:

- En un fermentador con agitación constante
- y con oxigenación durante la fase de multiplicación

Solicitar a vuestro enólogo los detalles del protocolo de elaboración.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

LEVULIA AGGLO exige un aporte de nitrógeno. Para la toma de espuma, se debe añadir un complemento nitrogenado durante la preparación del pie de cuba y en el momento del inóculo a la masa.

En caso de sospechar de carencia de nitrógeno en el vino base, debe añadirse un complemento nitrogenado en el vino en el momento del inóculo o durante la fermentación en autoclave

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, al abrigo de la luz y de olores anómalos a una temperatura inferior a 25°C. No congelar. Respetar la fecha de caducidad indicada sobre el embalaje. Utilizar rápidamente después de su apertura.

- Paquetes de 500g en cajas de 10 Kg