



LEVULIA® ALCOMENO

Lievito organico non-*saccharomyces* per la produzione di vini nel rispetto degli equilibri acidi.



→ INTERESSE ENOLOGICO

LEVULIA ALCOMENO è un ceppo di lievito non *saccharomyces* risultante da un programma di ricerca sull'ecologia microbica. Questa selezione svolta su diversi terroir della Borgogna è stata effettuata in collaborazione con l'Université de la Vigne et du Vin (UVV) di Digione.

LEVULIA ALCOMENO appartiene alla specie *Kluyveromyces thermotolerans*, un ceppo di lievito naturalmente presente sull'acino d'uva che contribuisce alla complessità organolettica del vino fin dalla fase pre-fermentativa.

Il suo metabolismo porta a una produzione significativa di acidi organici come l'acido lattico e quindi fornisce al vino freschezza ed equilibrio in bocca. Questo si traduce in un aumento netto dell'acidità totale e in una diminuzione del pH del vino.

A livello analitico, i vini fermentati con **LEVULIA ALCOMENO** si differenziano per una diminuzione del grado alcolico e un aumento dell'acido lattico. Queste variazioni fisico-chimiche dipendono dal vitigno, dalle condizioni climatiche e dalla qualità dell'inserimento del lievito nel mosto.

LEVULIA ALCOMENO può assicurare una fermentazione alcolica fino ad almeno un 7% vol. Si utilizza nell'inoculo sequenziale. Il momento dell'inoculo con un lievito della specie *Saccharomyces cerevisiae*, come **LEVULIA ESPERIDE** o **FERMOL CANDY**, dipenderà dall'obiettivo di correzione dell'acidità a cui aspira l'enologo.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo: *Kluyveromyces thermotolerans*. Produzione biologica.
- Cellule vive > 10¹⁰ CFU/g.

Per uso enologico, conforme al Codice Enologico Internazionale.

Caratteristiche di fermentazione:

- Tolleranza all'alcol: 7,2 %Vol.
- Fabbisogno di azoto: medio.
- Diminuzione del grado alcolico.
- Bassa produzione di acidità volatile



LEVULIA® ALCOMENO

→ DOSI D'IMPIEGO

30 g/hL.

→ MODO DI UTILIZZO

In un contenitore pulito, reidratare il lievito in 10 volte il suo peso mediante l'utilizzo di acqua calda (non clorata se possibile) a 25-30°C e mescolare delicatamente. Attendere 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto dall'autoclave da inoculare. Ripetere questa operazione fino a che la differenza tra la temperatura del lievito e quella del mosto non è inferiore a 10°C. Aggiungere il lievito all'autoclave e mescolare con l'aiuto del rimontaggio. Attendere da 24 a 72 ore prima di inoculare un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*.

→ ALTRI USI

- Ceppo sensibile all' SO_2 .
- In caso di condizioni di fermentazione difficili (TAP elevato, temperature estreme, bassa torbidità, uve alterate, ecc.) raccomandiamo l'uso di **FERMOPLUS ENERGY GLU** (da 5 a 15 g/hL) nell'acqua di reidratazione del lievito.

→ STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare in un luogo asciutto e inodore, preferibilmente a una temperatura compresa tra 4 e 7°C. Conservare ben chiuso, in frigorifero, dopo l'apertura.

- Pacchetto da 500g in cartone da 1 kg (2 x 500g)