



LEVULIA® PROBIOS

LSA biologico e specifico per l'elaborazione di vini spumanti eleganti. Fermentazione primaria e secondaria.



➔ INTERESSE ENOLOGICO

LEVULIA PROBIOS deriva dallo stesso ceppo di **LEVULIA CRISTAL**, ma è biologico.

- Isolato e selezionato in Champagne
- Il ceppo **LEVULIA CRISTAL** è stato testato e convalidato dal CIVC

Fermentazione Alcolica:

- Fermentazione sicura con consumo di tutti gli zuccheri
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di schiuma

Presenza di spuma:

- Buona ripresa della fermentazione
- Buona resistenza all'alcol
- Adatto alla moltiplicazione per pied de cuve

Vini bianchi fermi:

- Le sue attitudini fermentative garantiscono l'ottenimento di vini asciutti, fini e aromatici
- **LEVULIA PROBIOS** rispetta il terroir e la tipicità varietale
- La sua buona capacità di riproduzione limita la diffusione della flora indigena indesiderabile

Vini rossi fermi:

- Buona resistenza alla SO₂, in caso di macerazione con SO₂
- Buona capacità di impianto dei lieviti, che limita le deviazioni dell'acetato di etile

➔ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo : *Saccharomyces bayanus*
- Cellule vive > 10¹⁰ UFC/g
- Produzione biologica

Caratteristiche fermentative:

- Tolleranza all'alcol: 14,8 % Vol.
- Temperatura ottimale di fermentazione: da 13 a 20°C

Caratteristiche tecniche:

- Ottima resistenza a pH bassi, alle basse temperature, alle alte percentuali in alcol e all'SO₂
- Cinetica di fermentazione marcata e regolare
- Buona ripresa della fermentazione e ideale per la presa di spuma

Caratteristiche gustative:

- Rispetto del terroir e della tipicità varietale dell'uva

Per uso enologico. Prodotto conforme al codice enologico internazionale.



LEVULIA[®] PROBIOS

→ DOSI DI IMPIEGO

Fermentazione alcolica:

Si utilizza da 10 a 30 g/hl in base al tipo di vitigno e alle condizioni di vinificazione.

Presatura di spuma:

- Metodo tradizionale: da 5 à 10 g/hl a seconda del protocollo di moltiplicazione e di acclimatazione
- Autoclave: da 10 à 20 g/hl a seconda del metodo di produzione.

Chiedete al vostro enologo approfondimenti sul protocollo di produzione.

→ MODO DI USO

Fermentazione alcolica:

- Reidratare in 10 parti di acqua a 38°C e mescolare delicatamente
- Attendere 20 minuti prima di aggiungere un volume uguale di mosto.
- Ripetere questa operazione fino a che la differenza tra la temperatura del lievito e quella del mosto sia inferiore a 5°C. Aggiungere il lievito nel serbatoio e omogeneizzare con una pompa.

Presatura di spuma:

- Contatta il tuo enologo per ottenere il protocollo di moltiplicazione e acclimatazione adatto alle tue esigenze.

→ ULTERIORI INFORMAZIONI

Per l'aggiunta di altri prodotti complementari, in caso di condizioni di fermentazione difficili: (TAVP elevato, temperature estreme, bassa torbidità, vendemmia problematica, ecc.), esigenze di apporto di azoto (decantazione stretta, carenza di azoto) o per la presatura di spuma tradizionale (manuale o automatica), contattate il vostro enologo per maggiori informazioni.

Contattare il proprio enologo per maggiori informazioni.

→ STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Conservare nell'imballo originale chiuso, al riparo dalla luce, in luogo secco e senza odori, a una temperatura compresa tra 4°C e 7°C. Non congelare.

L'assenza di sorbitano monostearato diminuisce la resistenza del ceppo alle alte temperature. Conservare ben chiuso in ambiente refrigerato a 4°C dopo l'apertura. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Non conservare per più di 15 giorni dopo l'apertura.

- Pacchetti da 500 g in cartoni da 1 Kg (= 2 x 500g).