



# OENOLIA

## LEVULIA® PROBIOS

LSA biológica e específica para a elaboração de vinhos espumantes elegantes. Fermentação primária e secundária.



### → INTERESSE ENOLÓGICO

**LEVULIA PROBIOS** deriva da mesma estirpe da **LEVULIA CRISTAL**, mas é biológica.

- Isolada e selecionada na zona do Champagne
- A estirpe **LEVULIA CRISTAL** foi testada e validada pelo CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin Champagne, de Epernay)

Fermentação Alcoólica:

- Fermentação segura com desdobramento total dos açúcares
- Baixa produção de acidez volátil
- Baixa produção de espuma

Segunda fermentação:

- Bom arranque da fermentação
- Boa resistência ao álcool
- Indicada para a preparação do pé-de-cuba

Vinhos brancos tranquilos:

- As suas aptidões fermentativas garantem a obtenção de vinhos secos, finos e aromáticos.

**LEVULIA PROBIOS** respeita o terroir e a tipicidade varietal.

A sua boa capacidade de multiplicação limita a propagação da flora indígena indesejável.

Vinhos tintos tranquilos:

- Boa resistência ao SO<sub>2</sub>, no caso de maceração com SO<sub>2</sub>
- Boa capacidade de implantação das leveduras, que limita os desvios do acetato de etilo.

### → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estirpe: *Saccharomyces bayanus*
- Células vivas > 10<sup>10</sup> UFC/g
- Produção biológica

Características fermentativas:

- Tolerância ao álcool: 14,8 % Vol.
- Temperatura ideal de fermentação: de 13 a 20°C

Características técnicas:

- Ótima resistência a pH baixos, às baixas temperaturas, a altos percentuais de álcool e ao SO<sub>2</sub>
- Cinética de fermentação marcada e uniforme
- Bom arranque de fermentação e ideal para a segunda fermentação

Características gustativas:

- Respeita o terroir e a tipicidade varietal da casta.

Para uso enológico. Produto conforme normas do Codex Oenologique International.



# LEVULIA® PROBIOS

## → DOSES A USAR

### Fermentação alcoólica:

De 10 a 30 g/hL consoante a casta e as condições de vinificação.

### Segunda fermentação:

- Método tradicional: de 5 a 10 g/hL consoante o protocolo de multiplicação e de aclimação
- Autoclave/cuba fechada: de 10 a 20 g/hL consoante o método de produção.

Obter, com o vosso Enólogo, informações detalhadas sobre o protocolo de produção.

## → MODO DE USAR

### Fermentação alcoólica:

- Reidratar em 10 partes de água a 38°C e homogeneizar delicadamente.
  - Aguardar 20 minutos antes de adicionar igual volume de mosto.
  - Repetir esta operação até que a diferença entre a temperatura da levedura e a do mosto seja inferior em 5°C.
- Adicionar a levedura à cuba e homogeneizar com uma bomba.

### Segunda fermentação:

- Consultar o vosso Enólogo para obter informações sobre o protocolo de multiplicação e de aclimação indicado às vossas necessidades.

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Para a adição de outros produtos complementares, no caso de condições de fermentação difíceis (teor alcoólico elevado, temperaturas extremas, baixa turvação, vindima problemática, etc.), exigência de aporte de azoto (decantação excessiva, carência de azoto) ou para a segunda fermentação tradicional (manual ou automática), consultar vosso Enólogo para obter informações adicionais.

## → ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, protegida da luz, em local seco e sem odores, à temperatura entre 4°C e 7°C. Não congelar.

A ausência de monostearato de sorbitano diminui a resistência da estirpe às altas temperaturas. Depois de aberta, conservar a embalagem bem fechada, em ambiente refrigerado a 4°C. Respeitar a validade indicada na embalagem. Depois de aberta, não conservar por mais de 15 dias.

- Pacotes com 500 g em cartões com 10 kg (20 x 500 g).