



LEVULIA® PROBIOS

LSA ecológico específico para la elaboración de vinos espumosos elegantes. Fermentación primaria y secundaria.



→ INTERESES ENOLÓGICOS

LEVULIA PROBIOS deriva de la misma cepa que **LEVULIA CRISTAL**, pero es ecológica.

- Aislada y seleccionada en Champagne
- La cepa **LEVULIA CRISTAL** ha sido testada y validada por CIVC

Fermentación Alcohólica:

- Fermentación segura con consumo de todos los azúcares
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de espuma

Toma de espuma:

- Buena reanudación de la fermentación
- Buena resistencia al alcohol
- Adaptada a la multiplicación mediante pie de cuba

Vinos blancos secos:

- Sus aptitudes fermentativas garantizan la obtención de vinos secos, finos y aromáticos.

LEVULIA PROBIOS respeta el terroir y la tipicidad varietal.

Su buena capacidad de reproducción limita la proliferación de la flora indígena indeseable

Vinos tintos secos:

- Buena resistencia al SO_2 , en caso de maceración con presencia de SO_2
- Buena capacidad de implantación de la levadura, que limita las desviaciones del acetato de etilo.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cepa: *Saccharomyces bayanus*
- Células vivas > 10^{10} UFC/g
- Producción ecológica

Características fermentativas:

- Tolerancia al alcohol: 14,8 % Vol.
- Temperatura óptima de fermentación: de 13 a 20°C

Características técnicas:

- Óptima resistencia a pH bajos, a las bajas temperaturas, a los elevados contenidos de alcohol y SO_2
- Cinética de fermentación marcada y regular
- Buena reanudación de la fermentación e ideal para la toma de espuma

Características gustativas:

- Respeto del terroir y de la tipicidad varietal de la uva

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



LEVULIA® PROBIOS

→ DOSIS DE EMPLEO

Fermentación alcohólica:

Se usa de 10 a 30 g/hl según la variedad y las condiciones de vinificación.

Toma de espuma:

- Método tradicional: de 5 a 10 g/hl según el protocolo de multiplicación y aclimatación
- Autoclave: de 10 a 20 g/hl a según el sistema de producción.

Solicitar a vuestro enólogo las instrucciones sobre el protocolo de elaboración.

→ FORMA DE EMPLEO

Fermentación alcohólica:

- Rehidratar en 10 partes de agua a 38°C y mezclar delicadamente
 - Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto
 - Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto sea inferior a 5°C
- Añadir la levadura en el depósito y homogeneizar con una bomba.

Toma de espuma:

- Contactad con vuestro enólogo para trabajar el protocolo de multiplicación y aclimatación adaptado a sus exigencias

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Para la adición de productos complementarios, en caso de condiciones de fermentación difíciles: (% vol. elevado, temperatura extrema, baja turbidez, vendimia problemática, etc.), exigencias de aporte de nitrógeno (desfangado severo, carencia de nitrógeno) o para la toma de espuma tradicional (manual o automática), contacte con su enólogo para más información.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el embalaje original cerrado, al abrigo de la luz, en un sitio seco y sin olores, a una temperatura comprendida entre 4°C y 7°C. No congelar.

La ausencia de monoestearato de sorbitan disminuye la resistencia de la cepa a las altas temperaturas. Conservar bien cerrado en ambiente refrigerado a 4°C después de la apertura. Respetar la fecha de caducidad indicada sobre el paquete. No conservar más de 15 días después de la apertura.

- Paquetes de 500g en cajas de 10 Kg