



# LEVULIA® PROBIOS

Speciális bio LSA elegáns pezsgőborok feldolgozásához.  
Elsődleges és másodlagos fermentáció.



## → BORÁSZATI JELENTŐSSÉG

**LEVULIA PROBIOS** ugyanabból a törzsből származik, mint a **LEVULIA CRISTAL**, de bio.

- Champagne tartományban izolált és szelektált
- A **LEVULIA CRISTAL** törzset a CIVC tesztelte és hitelesítette

Alkoholos erjedés:

- Biztonságos erjedés a teljes cukortartalom elfogyasztásával
- Alacsony illó savasság termelés
- Alacsony habképzés

Második erjedés:

- Az erjedés megfelelő újraindítása
- Jó alkohol tolerancia
- Alkalmas szaporításra pied de cuve-hez

Csendes fehérbor:

- Erjedési képességei garantálják a száraz, finom és aromás borok előállítását.

**LEVULIA PROBIOS** tiszteletben tartja a területet és a fajtatipikusságot.

Jó reprodukciós képessége korlátozza a nemkívánatos őshonos törzsek diffúzióját.

Csendes vörösborok:

- Jó ellenállás a SO<sub>2</sub>-dal szemben SO<sub>2</sub>-dal történő áztatás esetén
- Jó élesztő indítási képesség, amely korlátozza az etil-acetát eltéréseit

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Törzs: *Saccharomyces bayanus*
- Élő sejtek > 10.<sup>10</sup> CFU / g
- Bio előállítás

Erjesztési tulajdonságok:

- Alkohol tolerancia: 14,8 % Vol.
- Optimális erjesztési hőmérséklet: 13 - 20°C

Technikai jellemzők:

- Optimális rezisztencia alacsony pH-val, alacsony hőmérséklettel, magas alkoholfokkal és SO<sub>2</sub>-dal szemben
- Markáns és szabályos fermentációs kinetika
- Fermentáció megfelelő újraindítása, ideális a második erjesztéshez

Íz jellemzői:

- Tiszteletben tartja a területet és a szőlő fajtatulajdonságait
- Borászati felhasználásra. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak



## LEVULIA® PROBIOS

### → ADAGOLÁS

Alkoholos fermentáció:

10 - 30 g/hl között a szőlőtől és a borkészítés körülményeitől függően.

Második fermentáció:

- Tradicionális módszer: 5 - 10 g/hl a szaporítási protokolltól és az akklimatizációtól függően
- Autokláv: 10 - 20 g/hl az előállítás módszerétől függően.

Az előállítási protokollról további információkat kérjen borászáától.

### → ALKALMAZÁS

Alkoholos fermentáció:

- Rehidratálás 10-szeres mennyiségű 38°C-os vízben és óvatosan keverve.
- Várjon 20 percet, mielőtt ugyanakkora mennyiségű mustot hozzáadna.
- Ismétlje meg ezt a műveletet, amíg az élesztő és a must hőmérséklete közötti különbség kevesebb, mint 5°C lesz.
- Adja hozzá az élesztőt a tartályhoz, és keverje össze egy szivattyúval.

Második fermentáció:

- Vegye fel a kapcsolatot borászával, hogy megkapja az Ön igényeinek megfelelő szaporítási és akklimatizációs protokollt.

### → TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Egyéb kiegészítő termékek hozzáadásához, nehéz fermentációs körülmények esetén (magas TAVP, szélsőséges hőmérséklet, alacsony zavarosság, problémás szűret, stb.): nitrogénellátási igények (szigorú dekantálás, nitrogén hiány) vagy hagyományos második erjesztéshez (manuális vagy automata) további információkért forduljon a borászához.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása eredeti zárt csomagolásban, fénytől védve, száraz és szagoktól mentes helyen, 4°C és 7°C között. Ne fagyassza. A szorbitán-monosztearát hiánya csökkenti a törzs magas hőmérsékletekkel szembeni ellenállását. Felnyitás után hűtött környezetben 4°C-on szorosan lezárva tárolandó. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett lejárati időt. Felnyitás után 15 napon belül használja fel.

- 500 g-os tasakok 10 kg-os kartonokban (= 20 x 500g)