



# LEVULIA® ALCOMENO

Levadura ecológica no-*Saccharomyces* para la producción de vinos respetando los equilibrios ácidos.



## → INTERESES ENOLÓGICOS

**LEVULIA ALCOMENO** es una cepa de levadura no *Saccharomyces* resultante de un programa de investigación sobre ecología microbiana. Esta selección desarrollada en diferentes terrenos de Borgoña se llevó a cabo en colaboración con la Université de la Vigne et du Vin (UVV) de Dijon.

**LEVULIA ALCOMENO** pertenece a la especie *Kluyveromyces thermotolerans*, una cepa de levadura presente de forma natural en la uva que contribuye a la complejidad organoléptica del vino desde la fase de pre-fermentativa.

Su metabolismo conduce a una importante producción de ácidos orgánicos como el ácido láctico y por ello aporta al vino frescura y equilibrio en boca. Esto se traduce en un aumento neto de la acidez total y una disminución del pH del vino.

A nivel analítico, los vinos fermentados con **LEVULIA ALCOMENO** se diferencian por una disminución del contenido alcohólico y un aumento del ácido láctico. Estas variaciones físico-químicas dependen de la variedad de uva, las condiciones climáticas y la calidad de la introducción de la levadura en el mosto.

**LEVULIA ALCOMENO** puede asegurar una fermentación alcohólica de al menos un 7% vol. Se utiliza en inoculación secuencial. El momento de la inoculación con una levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, de la gama **LEVULIA** o **FERMOL**, dependerá del objetivo de corrección de la acidez al que aspire el enólogo.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cepa: *Kluyveromyces thermotolerans*. Producción ecológica.
- Células vivas > 10<sup>10</sup> UFC/g

Para uso enológico, conforme al Código Enológico Internacional.

### Características de fermentación:

- Tolerancia al alcohol: 7,2 %Vol.
- Necesidad de nitrógeno: medio.
- Disminución del grado alcohólico.
- Baja producción de acidez volátil.



## LEVULIA® ALCOMENO

### → DOSIS DE EMPLEO

30 g/hL.

### → FORMA DE EMPLEO

En un recipiente limpio, rehidratar la levadura en 10 veces su peso usando agua caliente (no clorada si es posible) a 25-30°C y mezclar suavemente. Esperar 20 minutos antes de añadir un volumen igual de mosto del depósito a inocular. Repetir esta operación hasta que la diferencia entre la temperatura de la levadura y la del mosto no sea inferior a 10°C. Añadir la levadura al depósito y mezclar con ayuda del remontado. Esperar de 24 a 72 horas antes de inocular una cepa de *Saccharomyces cerevisiae*.

### → INFORMACIÓN ADICIONAL

- Cepa sensible al SO<sub>2</sub>.
- En caso de condiciones de fermentación difíciles (TAP alto, temperaturas extremas, baja turbidez, uvas alteradas, etc.) recomendamos el uso de **FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0** (de 5 a 15 g/hL) en el agua de rehidratación de la levadura.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un sitio seco e inodoro, preferiblemente a una temperatura entre 4 y 7° C. Conservar cerrado, en frigorífico, después de abierto.

- Paquete de 500g en cajas de 10 kg