



LEVULIA[®] ALCOMENO

Levedura biológica non-saccharomyces para a produção de vinhos respeitando o equilíbrio ácido.



→ INTERESSE ENOLÓGICO



LEVULIA ALCOMENO é uma estirpe de levedura non-*saccharomyces* resultante de um programa de investigação sobre ecologia microbiana. Esta seleção, de diferentes terroirs da Borgonha, foi feita em colaboração com a Université de la Vigne et du Vin (UVV), de Dijon.

LEVULIA ALCOMENO pertence à espécie *Kluyveromyces thermotolerans*, uma estirpe de levedura naturalmente presente nos bagos que, desde a fase de pré-fermentação alcoólica, contribui para a complexidade organolética do vinho.

O seu metabolismo desencadeia uma significativa produção de ácidos orgânicos como o ácido láctico e permite, então aportar ao vinho frescura e equilíbrio em boca. Isto traduz-se num nítido aumento da acidez total e numa diminuição do pH do vinho.

A nível analítico, os vinhos fermentados com **LEVULIA ALCOMENO** distinguem-se por uma baixa produção de grau alcoólico e um aumento de ácido láctico. Tais variações físico-químicas dependem da casta, das condições climáticas e da qualidade de implantação da levedura no mosto.

LEVULIA ALCOMENO pode garantir uma fermentação alcoólica de até 7% vol. É utilizada na inoculação sequencial. O momento da inoculação com uma levedura da espécie *Saccharomyces cerevisiae*, como **LEVULIA ESPERIDE** ou **FERMOL CANDY**, dependerá do objetivo de correção da acidez, pretendido pelo enólogo.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estirpe: *Kluyveromyces thermotolerans*. Produção biológica.
- Células vivas > 10¹⁰ UFC/g

Para uso enológico, conforme Código Enológico Internacional.

Características fermentativas:

- Tolerância ao álcool: 7,2 %Vol.
- Necessidade de azoto: média.
- Diminuição do teor de álcool.
- Baixa produção de acidez volátil



LEVULIA[®] ALCOMENO

→ DOSES A USAR

30 g/hL.

→ MODO DE USAR

Em um recipiente limpo, reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso em água morna (25-30°C), não clorada (se possível) e misturar delicadamente. Aguardar 20 minutos e adicionar igual volume de mosto da cuba que irá ser inoculada. Repetir esta operação até que a temperatura da levedura e a do mosto seja inferior a 10°C. Incorporar a levedura aclimatada na cuba e homogeneizar com remontagem.

Aguardar de 24 a 72 horas para, sucessivamente, inocular a estirpe *Saccharomyces cerevisiae* pretendida.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Estirpe sensível ao SO₂
- Em caso de condições difíceis (teor alcoólico provável elevado, temperaturas extremas, baixa turvação, uvas alteradas, etc.), recomenda-se a adição de **FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0** (de 5 a 15 g/hL) na água de reidratação da levedura

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local seco, fresco e sem odores, de preferência a uma temperatura entre 4 e 7°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Depois de aberta, utilizar rapidamente.

- Pacote de 500g em caixas com 10 kg (= 20 x 500g)