



LEVULIA® ALCOMENO

Nem-saccharomyces bio élesztő borok készítéséhez a savegyensúly figyelembevételével.



→ BORÁSZATI JELENTŐSSÉG

LEVULIA ALCOMENO egy nem-saccharomyces élesztő törzs, amely a mikrobiológiai ökológia kutatási programjából származik. Ezt a Burgundia különböző területeiről származó szelekciót a dijoni Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) együttműködésével végezték.

LEVULIA ALCOMENO a *Kluyveromyces thermotolerans* fajhoz tartozik, egy olyan élesztő törzs, amely természetesen jelen van a szőlőn és hozzájárul az erjesztés előtti fázis érzékszervi összetettségéhez.

Metabolizmusa jelentős szerves savak előállításához, például tejsav termeléséhez vezet, ezért a bornak frissességet, az íznek a szájban egyensúlyt biztosít. Ez a teljes savasság nettó növekedését és a bor pH-értékének csökkenését jelenti.

Analitikai szempontból a **LEVULIA ALCOMENO**-val erjesztett borok különböznek az alkoholtartalom csökkenésében és a tejsav növekedésében. Ezek a fizikai-kémiai variációk a szőlőfajtától, az éghajlati viszonyoktól és az élesztő mustba történő behelyezésének minőségétől függenek.

LEVULIA ALCOMENO legalább 7 V/V% alkoholtartalmú erjedést biztosíthat. Szekvenciális oltásnál alkalmazzák. A *Saccharomyces cerevisiae* faj élesztőjével - például **LEVULIA ESPERIDE** vagy **FERMOL CANDY** - való beoltás időpontja attól függ, hogy milyen savasságjavító célkitűzésre törekszik a borász.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Törzs: *Kluyveromyces thermotolerans*. Bio előállítás
- Élő sejtek > 10.¹⁰ CFU / g

Borászati felhasználásra. Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak.

Erjesztési tulajdonságok:

- Alkohol tolerancia: 7,2 %Vol.
- Nitrogén igény: közepes
- Alkoholtartalom csökkentése
- Alacsony illósav termelés



LEVULIA® ALCOMENO

→ ADAGOLÁS

30 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Tegye egy tiszta edénybe az élesztőt 10-szeres mennyiségű 25-30°C-os vízbe (nem klórozott) és óvatosan keverje össze. Várjon 20 percet, mielőtt azonos mennyiségű mustot adna hozzá a beoltandó tartályból. Ismétlje meg ezt a műveletet, amíg az élesztő és a must hőmérséklete közötti különbség kevesebb, mint 10°C lesz. Adja hozzá az élesztőt a tartályhoz és kevertetéssel homogenizálja.

Várjon 24 – 72 órát, mielőtt elvégezné a beoltást a *Saccharomyces cerevisiae* törzsszel.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

- SO₂-ra érzékeny törzs.
- Nehéz erjesztési körülmények esetén (magas TAP, szélsőséges hőmérséklet, alacsony zavarosság, hibás szőlő, stb.) javasoljuk **FERMOPLUS Energy Glu** (5 g/hl) alkalmazását az élesztő rehidratáló vízében.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása száraz, szagoktól mentes helyen, lehetőleg 4 és 7°C közötti hőmérsékleten. Felbontás után jól lezárva, hűtőben tárolandó.

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