



LEVULIA® TORULA

Nem-*Saccharomyces* bio élesztő a borok aroma összetettségének javításához.



→ BORÁSZATI JELENTŐSSÉG

LEVULIA TORULA a *Torulaspora delbrueckii* fajhoz tartozó élesztő. A mustok biológiai sokféleségéből kiinduló kutatási program eredménye, amely lehetővé tette különféle nem- *Saccharomyces* fajok kiválasztását, mint a **LEVULIA ALCOMENO** és a **LEVULIA PULCHERRIMA**.

Ezt a válogatást Burgundia különböző területeiről a Dijoni Egyetem -IUVVB- (Franciaország) kutatócsoportja készítette.

LEVULIA TORULA a mustokban található természetes fajokhoz tartozik és az aromás komplexitáshoz való pozitív hozzájárulása miatt választották ki; figyelemre méltó képessége az illó savasságot termelő fajok fejlődésének korlátozása (Quoc Phong Lai, 2010).

LEVULIA TORULA mind biovédelemhez, mind a fermentáció első szakaszához használható a *Saccharomyces cerevisiae* szekvenciális beoltásával. A célnak megfelelően alkalmazható mind a szőlőfeldolgozás korai szakaszaiban, mind pedig az élesztő klasszikus mustba oltásának szintjén, majd 72 óra vagy a fermentáció egyharmada után *Saccharomyces cerevisiae* törzs felhasználásával.

Gyorsaságának köszönhetően **LEVULIA TORULA**, képes versenyezni az őshonos flórával, gátolva azt. Amikor a *Saccharomyces cerevisiae* beoltott törzse szaporodni kezd és az alkoholtartalom konkrét nehézséggé válik, a **LEVULIA TORULA** autolízissel csökkenti a populációját, aminosav formában tápanyagokat szabadít fel és méregtelenítő adszorbens sejtfalat juttat a táptalajba. Ez a művelet tovább csökkenti a fanyarságot, kerekseget és telt ízérzetet adva a boroknak a membrán poliszacharidok felszabadulásának köszönhetően.

LEVULIA TORULA különböző szőlőfajtákhoz alkalmas, mind a terpéneshez, mind a tioloshoz (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon, etc.). Az egyensúly és a komplexitás javításával nagymértékben javítja a borok aromás kifejezéseit. Ezen kívül a tápanyagok és a poliszacharidok felszabadulásának köszönhetően csökkenti a fanyarság érzetét. Az kiemelkedő összetettség és az aromás jegyek változatossága miatt egyaránt optimális fehér és vörösborokhoz.



LEVULIA® TORULA

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

- Törzs: *bio Torulaspora delbrueckii*
 - Élő sejtek > 10¹⁰ UFC/g
- Borászati felhasználásra, megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak.

Fermentációs tulajdonságok:

- Alkohol tolerancia: 9 %Vol.
- Optimális fermentációs h mérséklet: >15°C
- Alacsony illó savasság termelés
- Aromás buké növelése
- Növeli az íz tartósságát és volumenét
- POF (-) törzs

→ ADAGOLÁS

20 - 30 g/hL.

→ ALKALMAZÁS

- Egy tiszta edényben, 1–10 arányban (1 kg élesztő 10 liter vízzel) hidratálja az élesztőt cukros vízben, kb. 25-30°C-on, óvatosan keverje össze
- Várjon 20 percet, majd tegyen bele azonos mennyiségű beoltandó mustot
- Ismételve meg ezt a folyamatot, amíg a rehidrációs oldat és a must közötti hőmérséklet különbség 10°C alatt nem lesz
- Tegye a tartályba az élesztőt
- 48, 72 vagy több óra elteltével, a céltól függően, oltsuk be a *Saccharomyces cerevisiae* élesztőve

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

- SO₂-ra érzékeny törzs
- Javasolt a rehidratációs vízben FERMOPLUS ENERGY GLU 3.0 (5-15 g/hl) terméket használni

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Eredeti, lezárt csomagolásban, fénytől elzárva, száraz és szagmentes helyen tárolandó. Lehetőleg 4 és 7°C közötti hőmérsékleten tárolandó. Ne fagyassza. Használja lehetőleg a csomagoláson feltüntetett dátumig. Felnitítés után óvatosan kezelje, távol a szennyeződéstől.

Nettó 500 g-os csomagok 10 kg-os kartonokban (20 x 500g).