

**REALZA LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA Y MEJORA EL VOLUMEN EN BOCA**



La amplia variedad de la selección natural de levaduras refleja la biodiversidad y aún, la diversidad se encuentra infraexplotada debido al gran número de especies y subespecies (diferentes a que están presentes en los mostos). Durante una fermentación espontánea, la dinámica poblacional microbiana da como resultado sucesivas actividades enzimáticas que indudablemente contribuyen, positiva o negativamente, a la complejidad y diversidad aromática del vino. Gracias al programa de investigación de Lallemand, el manejo de la fermentación alcohólica (FA), introduciendo el uso de levaduras seleccionadas no *Saccharomyces* en inoculación secuencial con *Saccharomyces cerevisiae* abre nuevas posibilidades a los enólogos.

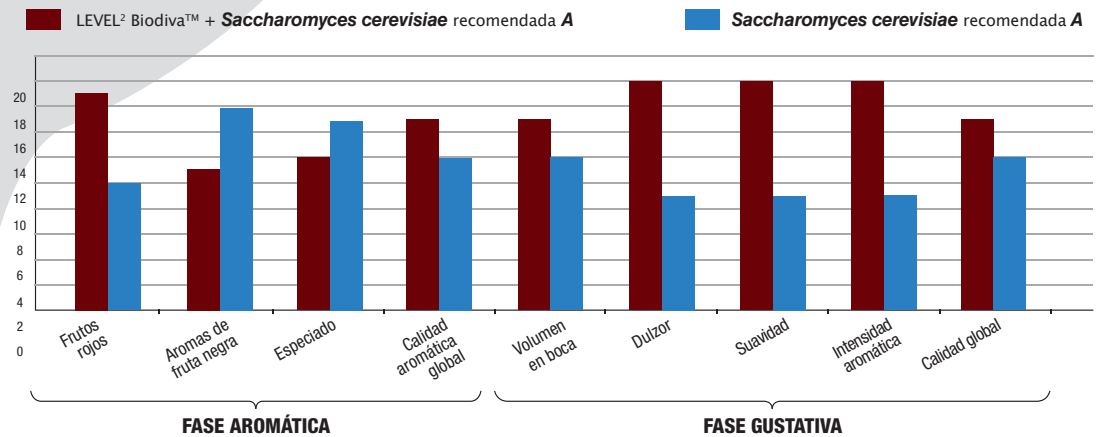
**DESCRIPCIÓN**

LEVEL<sup>2</sup> BIODIVA™ es un cultivo puro de *Torulaspora delbrueckii*, seleccionada por su propiedades para **aumentar la complejidad aromática y mejorar la expresividad en boca**. Usada en inoculación secuencial con una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada compatible, estudiada y recomendada por Lallemand, LEVEL<sup>2</sup> BIODIVA™, ayuda a la obtención de vinos aromáticamente más complejos favoreciendo la percepción de ciertos ésteres. Gracias a su excepcional capacidad de producción de polioles contribuye a un incremento de la expresividad en boca de vinos blancos, rosados y tintos secos.

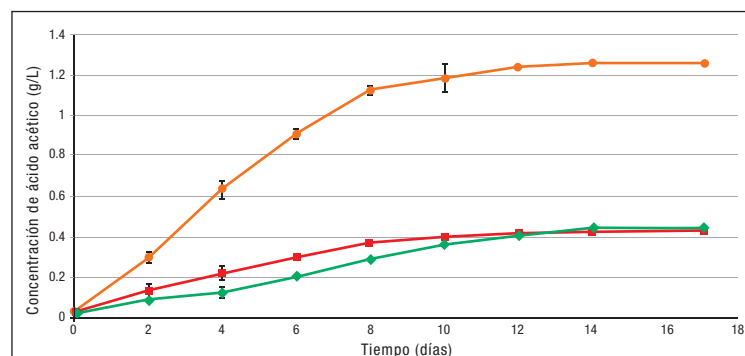
Debido a su muy baja producción de acidez volátil y su tolerancia al choque osmótico, LEVEL<sup>2</sup> BIODIVA™ está particularmente adaptada para **fermentar vinos de vendimia tardía y vinos de hielo**.

**BENEFICIOS**

**Ensayo comparativo sobre Syrah (Valle del Ródano): Impacto de LEVEL<sup>2</sup> BIODIVA™ sobre el perfil sensorial del vino en cata a ciegas llevada a cabo por 27 catadores profesionales**



**Cool Climate Oenology and Viticulture Institute (CCOVI), Brock University. Mosto Vidal (icewine)**



Concentración de ácido acético durante la fermentación del Icewine.

- *S. cerevisiae* 734
- LEVEL<sup>2</sup> Biodiva™ a dosis de 50 g/hL
- ◆ LEVEL<sup>2</sup> Biodiva™ a dosis de 25 g/hL

PASA AL SIGUIENTE NIVEL



REALZA LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA Y MEJORA EL VOLUMEN EN BOCA

PROPIEDADES

- Cultivo puro de *Torulaspora delbrueckii*
- Fase de latencia: moderada
- Tolerancia al alcohol: Si se emplea en elaboraciones de vinos dulces premium/de alta" gama, se recomienda usar protector como FORTIFERM BLANC®
- Rango de temperaturas de fermentación óptimas > 16°C
- Producción de acidez volátil: Muy baja
- Excelente compatibilidad con fermentación maloláctica
- Necesidades Nutricionales:

Nivel de NFA (mg/L)	< 80	80 < NFA < 150	> 150
NFA = Nitrógeno fácilmente asimilable	1. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de Biodiva™		
	2. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
	3. Añadir DAP después de que la densidad inicial haya descendido 45 puntos	2. Añadir un nutriente complejo después de que la densidad inicial haya descendido 45 puntos	

\* Para la dosis de inoculación, seguir buenas practicas de nutrición.

\*\* Fosfato diamónico

INSTRUCCIONES DE USO

**Importante:**

Antes de inocular, asegurarse que el SO<sub>2</sub> libre es menor a 15 mg/L.

**1ª Inoculación: BIODIVA™**

Inocular a 25g/hL: rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 30°C. Después de 15 minutos, agitar suavemente.

Para ayudar a la levadura a aclimatarse a la temperatura más fría del mosto y evitar el choque térmico, lentamente ir incorporando otro volumen igual de mosto a la preparación con la levadura (es posible que haya que repetir este paso hasta que la diferencia de temperatura esté por debajo de 10°C).

El tiempo total de rehidratación no debería exceder los 45 minutos.

**2ª INOCULACIÓN: SACCHAROMYCES CEREVISIAE**

Después de una bajada de 10 - 15 puntos de densidad con respecto a la densidad del mosto inicial, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada recomendada a 25g/hL según protocolo habitual de rehidratación (muy recomendado el uso de FORTIFERM® o FORTIFERM BLANC®, durante esta fase).

Para más información, por favor, contactar al personal de Lallemmand.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Disponible en paquetes de 125 y 500 g.
- Almacenar a 4°C en su envase original sin abrir.

Distribuido por:  
LALLEMAND INC. CHILE Y CIA. LTDA.  
Av. Ribera del Sur 111, bodega 19  
Rancagua, Chile.

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.