

¡MEJORA LA EXPRESIÓN VARIETAL DE TUS VINOS BLANCOS Y ROSADOS!



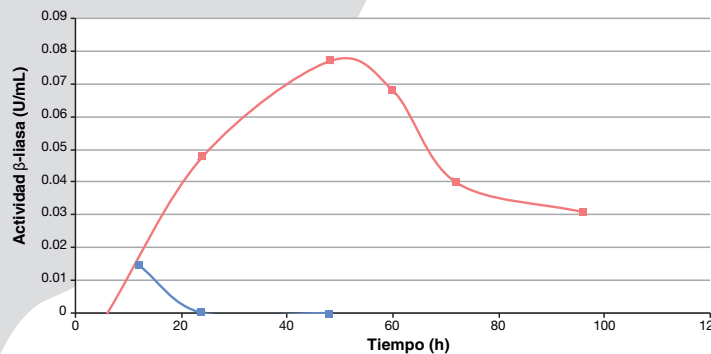
La amplia variedad de la selección natural de levaduras refleja la biodiversidad y aún, la diversidad se encuentra infraexplotada debido al gran número de especies y subespecies (diferentes a que están presentes en los mostos). Durante una fermentación espontánea, la dinámica poblacional microbiana da 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

LEVEL² FLAVIATM es un cultivo puro de *Metschnikowia pulcherrima*, seleccionada de la naturaleza por la universidad de Santiago de Chile (USACH) por sus propiedades específicas para liberar enzimas con actividades α -arabinofuranosidasa y β -lialsa. Usada en inoculación secuencial con una cuidada selección de levaduras de *Saccharomyces cerevisiae*, LEVEL² FLAVIATM incrementará la producción de aromas varietales (terpenos y tioles volátiles) durante la fermentación alcohólica.

LEVEL² FLAVIATM presenta actividades enzimáticas únicas

La actividad β -lialsa está implicada en la liberación de tioles volátiles y la α -arabinofuranosidasa en la liberación de terpenos.

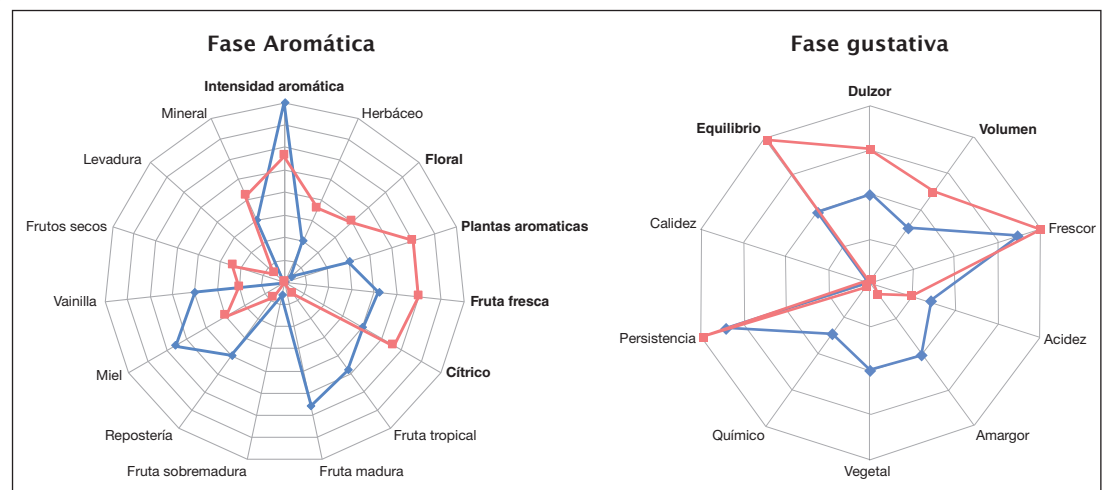


Resultados obtenidos a partir de una tesis doctoral en colaboración con el INRA (P. Seguinot, 2018)

— LEVEL² FLAVIATM + *Saccharomyces cerevisiae* (inoculación secuencial)
— Solo *Saccharomyces cerevisiae*

VENTAJAS

Panel de catadores profesionales - Alvarinho de Portugal



LEVEL² FLAVIATM + *Saccharomyces cerevisiae*

"Floral, plantas aromáticas, fruta fresca. Sensación sedosa y volumen en boca"
Nota: Incremento de la calidad aromática global después de la crianza sobre lías finas.

Saccharomyces cerevisiae

"Fruta tropical, fruta madura, repostería y miel"

Recomendamos el uso de una levadura *Saccharomyces cerevisiae* con capacidad liberadora de tioles.

¡MEJORA LA EXPRESIÓN VARIETAL DE TUS VINOS BLANCOS Y ROSADOS!

**CARACTERÍSTICAS
TÉCNICAS**

- Especie: *Metschnikowia pulcherrima*
- Elevada producción de aromas varietales: aromas terpénicos y tiólicos.
- Para ser usada en inoculación secuencial con una selección de levaduras de *Saccharomyces cerevisiae* compatible recomendada por Lallemmand
- Temperatura de fermentación: 15–22°C (Temperatura óptima 18–20°C)
- Necesidades nutricionales:

NIVEL DE NFA (mg/L)	< 100	> 100
NFA = Nitrógeno fácilmente asimilable	1. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de Flavia™	
	2. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	1. Añadir un nutriente complejo a 1060 de densidad (1/3 de FA)

* Para la dosis de inoculación, siga las buenas prácticas de nutrición.

MODO DE EMPLEO

PARA SER USADA EN INOCULACIÓN SECUENCIAL

Importante:

Antes de inocular, asegurarse que el SO₂ libre es menor a 15 mg/L

1ª INOCULACIÓN: LEVEL² FLAVIA™

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*

24 horas después de la inoculación de LEVEL² FLAVIA™, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada recomendada a 25g/hL según protocolo habitual de rehidratación (muy recomendado el uso de Goferm Protect® o Goferm Protect® Evolution, durante esta fase).

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



Disponible en paquetes de 500g.
Almacenar durante 24 meses a 4°C en su envase original sin abrir.

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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.

**PRESENTACIÓN Y
CONSERVACIÓN**