

DEVUELVE LA FRESCURA A TU VINO



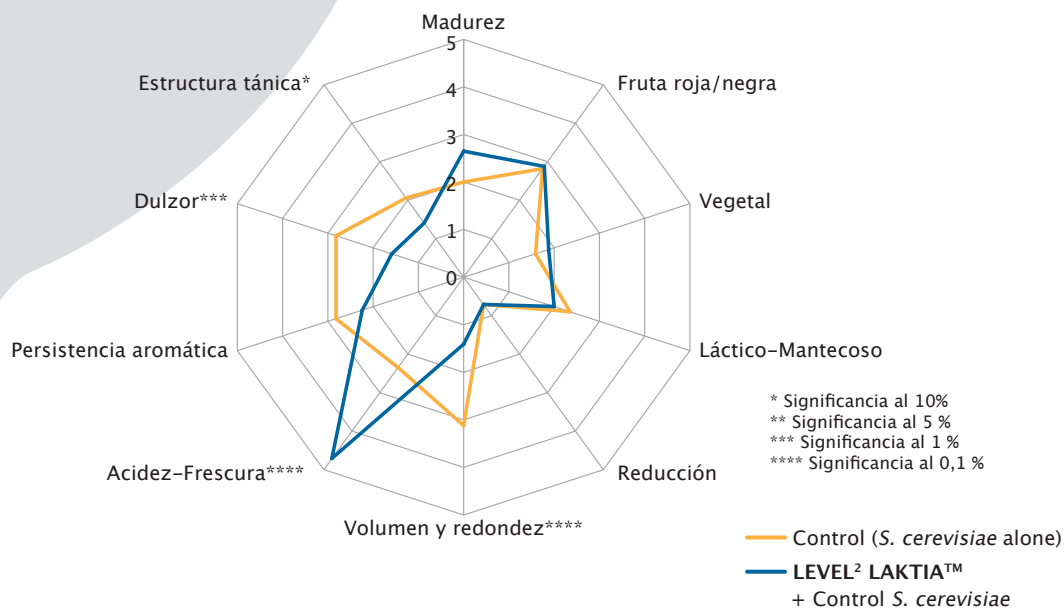
La gran variedad de levaduras seleccionadas de la naturaleza, refleja la biodiversidad, y todavía esta diversidad esta por explotar dado el gran número de especies y subespecies (diferentes de *Saccharomyces cerevisiae*) que están presentes en los mostos. Durante una fermentación espontánea, la dinámica poblacional microbiana da como resultado sucesivas actividades enzimáticas, que indudablemente contribuyen, positiva o negativamente, a la complejidad 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

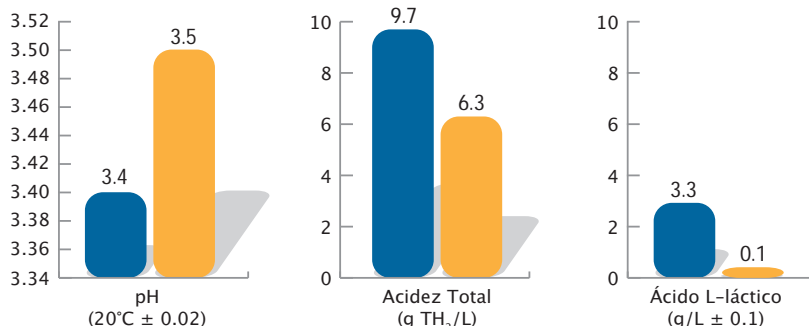
LEVEL² LAKTIA™ es un cultivo puro de *Lachancea thermotolerans*, seleccionada por Lallemand por sus propiedades exclusivas de producción de niveles altos de ácido láctico durante la fermentación. Utilizada en inoculación secuencial con un amplio abanico de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* seleccionadas, LEVEL² LAKTIA™, gracias a la producción de ácido láctico supone una herramienta natural para mezclar y/o reequilibrar vinos procedentes de regiones/climas cálidos. Además de aportar acidez y frescura, LEVEL² LAKTIA™, también aporta complejidad aromática desde el principio de la fermentación alcohólica.

VENTAJAS

Análisis sensorial Merlot (Sur de Francia)



Impacto en la acidez (Tempranillo 2017):



Análisis fin de FA (misma concentración de ácido málico y de acidez volátil)

AVANZA AL SIGUIENTE NIVEL

DEVUELVE LA FRESCURA A TU VINO.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Especie: *Lachancea thermotolerans*
- Fase de latencia moderada
- Tolerancia a alcohol baja (<10%v/v)
- Temperatura óptima de fermentación (14°C – 18°C)
- Necesidades elevadas de NFA
- Producción baja de acidez volátil
- Producción de glicerol elevada

PARA UTILIZAR EN INOCULACIÓN SECUENCIAL

Elaboración de tintos: La adición de SO₂ en la recepción debe ser ≤ a 4 g/hL
Elaboración de blancos y rosados: Antes de la inoculación, asegurarse que el SO₂ Libre < 15 mg/L

1ª INOCULACIÓN: LEVEL² LAKTIA™

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 LAKTIA™, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada a 25g/hL, utilizando GO-FERM PROTECT™ ó GO-FERM PROTECT™ EVOLUTION durante la rehidratación siguiendo el protocolo recomendado.

Nota: La inoculación tardía de *Saccharomyces cerevisiae* conducirá a un aumento de la producción de ácido láctico por LEVEL² LAKTIA™ y, en consecuencia, un efecto mayor de acidificación.

• Recomendaciones de nutrición:

- 1/ Añadir nutriente orgánico inmediatamente después de la inoculación de LEVEL² LAKTIA™.
- 2/ Añadir nutriente orgánico o complejo a 1/3 de la fermentación alcohólica.

• Recomendaciones para la gestión de FML:

- Preferiblemente coinoculación con bacteria enológica seleccionada en el mismo momento de la inoculación con *Saccharomyces cerevisiae*.
- Para la inoculación post fermentación alcohólica, si el nivel de ácido láctico está por encima de 3 g/L, realiar una mezcla con otros vinos antes de la inoculación.

Para más información, por favor contacte con su técnico de Lallemmand



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

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

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta fi cha 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 ALMACENAJE