LEVEL² SOLUTIONS FLAVIA™

Metschnikowia pulcherrima

¡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.

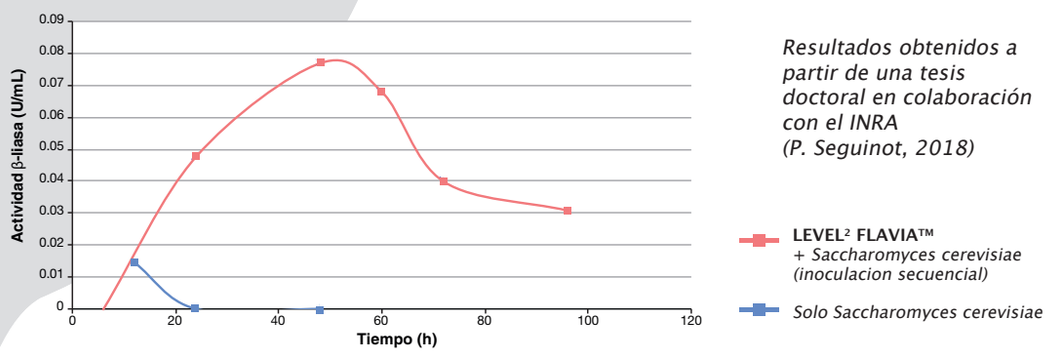
DESCRIPCIÓN

LEVEL² FLAVIA™ 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-liasa. Usada en inoculación secuencial con una cuidada selección de levaduras de *Saccharomyces cerevisiae*, LEVEL² FLAVIA™ incrementará la producción de aromas varietales (terpenos y tioles volátiles) durante la fermentación alcohólica.

VENTAJAS

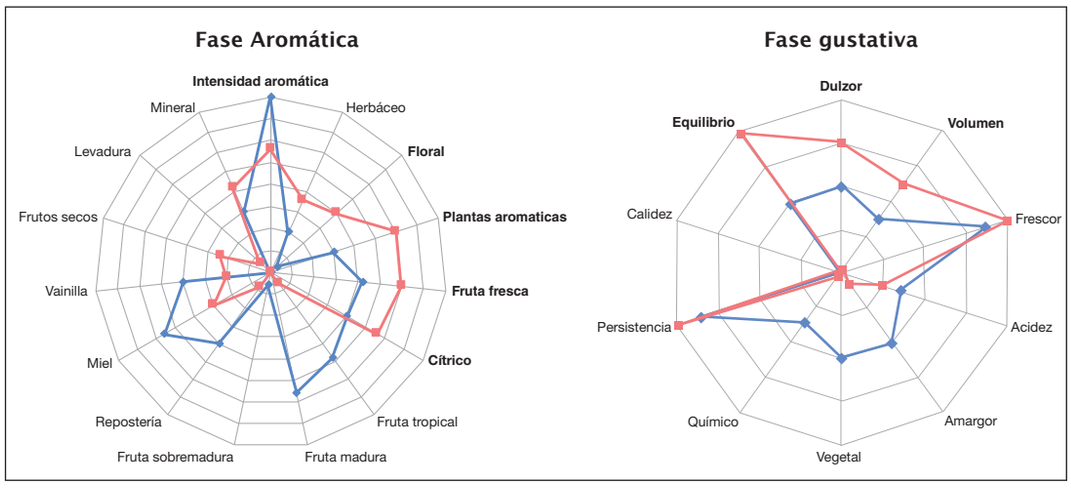
LEVEL² FLAVIA™ presenta actividades enzimáticas únicas

La actividad β-liasa 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)

Panel de catadores profesionales – Alvarinho de Portugal



LEVEL² FLAVIA™ + 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.

LEVEL² SOLUTIONS FLAVIA™

Metschnikowia pulcherrima

¡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 Lallemand
- Temperatura de fermentación: 15-22ºC (Temperatura óptima 18-20ºC)
- Necesidades nutricionales:

NIVEL DE NFA (mg/L)	< 100	> 100
NFA = *Nitrógeno fácilmente asimilable*	**1.** Anadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de Flavia™	
	2. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae.*	**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 SO_2 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 30ºC. 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 10ºC). 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 Lallemand

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Disponible en paquetes de 500g.

Almacenar durante 24 meses entre 4 – 11ºC 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.

Abril 2022