

Levadura seleccionada por el CIVC (Champagne, Francia) para la seguridad fermentativa, la fineza aromática y la elaboración de vinos efervescentes.

### APLICACIONES



LEVULINE® CHP ha sido elegida por sus cualidades fermentativas y su aptitud para producir vinos efervescentes de calidad.

Capaz de llevar a la fermentación en condiciones difíciles (bajas temperaturas, mostos muy clarificados -turbidez por debajo de los 80 NTU- o en caso de cosechas alteradas), LEVULINE® CHP también es conveniente para la elaboración de vinos blancos muy delicados, fermentados a bajas temperaturas (de 15 a 18°C), desarrollando así notas de flores blancas o de cítricos.

Cada lote de LEVULINE® CHP es controlado por el laboratorio de microbiología del “Pôle Technique et Environnement” del CIVC (Champagne, Francia).

### CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES

- *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Propiedades Killer:** killer
- **Velocidad de fermentación:** rápida
- **Fase de latencia:** media
- **Tolerancia al alcohol:** elevada, hasta 15.5% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 10 a 30°C
- **Requerimiento en nitrógeno:** bajo. Dependiendo del nivel de clarificación de los mostos, de su cantidad inicial de nitrógeno asimilable y de la cantidad de alcohol probable, el aporte de nutrientes complejos de la gama HELPER™ podrá ser necesario al final del 1/3 de la fermentación
- **Producción de acidez volátil:** baja (0.10 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja
- **Producción de espuma:** baja

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis: 25 g/hL

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen en agua a 35 - 37°C en un contenedor limpio
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos
- Aclimatar la levadura a la temperatura del tanque añadiendo progresivamente el mosto: la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe exceder los 10°C durante la inoculación
- Incorporar la levadura al mosto con un remontaje de homogeneización
- La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos
- No se recomienda la rehidratación en el mosto

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



Paquetes de 0.5 kg - Caja de 20 x 0.5 kg

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 3 años en su embalaje original.  
No utilizar los paquetes que no estén al vacío.  
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar  
Distribuido por:

OENOFRANCE

**OENOFRANCE**  
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031  
51530 MAGENTA  
Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60  
[www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

  
**OZ3oeno**  
ENOLOGÍA VIVA

*La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.*