

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

	Tipologia di vino	Ceppo	Fattore killer	Temperatura ottimale	Fabbisogno in azoto*	Resistenza all'alcol	Compatibilità con la FML
LEVULINE® ALS		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> / <i>kudriazevii</i>	Neutro	15-25 °C	Medio	17% vol.	++
LEVULINE® C19 YSEO™		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i>	Neutro	15-28°C	Medio/basso	15% vol.	++
LEVULINE® ARPEGE		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i>	Sì	13-30°C	Basso	14,5% vol.	++
LEVULINE® CHP		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i>	Sì	10-30°C	Basso	15,5% vol.	+++
LEVULINE® GALA YSEO™		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i>	Sì	18-35°C	Medio/alto	15% vol.	+++
LEVULINE® BRG YSEO™		<i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i>	Neutro	18-35°C	Alto	15% vol.	++

* Si raccomanda un buon apporto di fattori di sopravvivenza (steroli e acidi grassi polinsaturi) al momento dell'inoculo dei lieviti; è indispensabile in caso di gradazioni alcoliche elevate.



DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

LEVULINE®

Catalogo

Una gamma di lieviti per valorizzare
l'identità dei tuoi vini



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

LIEVITI PER LA VINIFICAZIONE IN BIANCO

LEVULINE® ALS

Bianchi varietali aromatici



LEVULINE® ALS è un ceppo di lievito selezionato in Alsazia per le sue attitudini fermentative e per le ottime capacità nella rivelazione di aromi varietali. LEVULINE® ALS è un ceppo raccomandato per l'elaborazione di uve ricche in precursori aromatici come ad esempio le varietà tioliche dove è capace di conferire al vino un profilo tiolico fine ed elegante. Grazie all'attività beta-glicosidica è particolarmente indicato anche per enfatizzare il bouquet delle varietà terpeniche grazie alla capacità di rilascio di geraniolo e linalolo, composti responsabili di note floreali e speziate. LEVULINE® ALS si è confermato ideale per l'elaborazione di vitigni come Sauvignon blanc, Riesling, Gewürztraminer, Arneis e Moscato.

LEVULINE® C19

Bianchi e rosati di grande intensità



Selezionato dall'INRA-Colmar e Montpellier, C19 è il risultato ottenuto dall'incrocio di diversi lieviti identificati per le loro qualità enologiche specifiche. Indicato principalmente per il suo contributo sensoriale e per l'abilità di produrre vini bianchi e rosati caratterizzati da una spiccata intensità aromatica, C19 è capace di rilasciare terpeni da uve aromatiche grazie alla sua attività beta-glicosidica. In varietà bianche come Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot bianco, Pinot grigio, Pecorino, Trebbiano, Grechetto, Albana, Verdicchio, Cortese, Erbaluce enfatizza la componente aromatica caratterizzando vini bianchi e rosati da un profilo sensoriale fruttato, dallo stile agrumato e dalle note floreali.



LEVULINE® ARPEGE

Bianchi e rosati giovani e fruttati



LEVULINE® ARPEGE è un lievito consigliato per la sua capacità nel rivelare intense note fruttate durante fermentazioni alcoliche condotte a bassa temperatura, da 13 a 18°C. Grazie alla produzione di aromi fermentativi stabili e caratteristici, questo ceppo è ottimo per la produzione di vini bianchi e rosati espressivi, equilibrati e dalle importanti note fruttate.

LIEVITI PER LA PRESA DI SPUMA

LEVULINE® CHP

Sicurezza per vini spumanti di qualità



LEVULINE® CHP è un ceppo di lievito isolato nella regione della Marna, importante zona di produzione di vini spumanti di qualità, consigliato per la sicurezza fermentativa, la finezza e la pulizia aromatica nella presa di spuma. Caratterizzato da un'ottima cinetica fermentativa in un ampio intervallo di condizioni enologiche stressanti come bassa temperatura e mosti con torbidità eccessivamente basse, questo ceppo è indicato anche per la produzione di vini bianchi fermentati a basse temperature (da 15 a 18°C) dove rivela un'espressione aromatica fine ed elegante arricchita da sentori floreali.

LIEVITI PER LA VINIFICAZIONE IN ROSSO

LEVULINE® GALA

Rossi giovani, freschi e fruttati



GALA è un ceppo di lievito selezionato nella Valle del Rodano, nel sud della Francia, per le sue proprietà tecnologiche uniche. La spiccata produzione di aromi fermentativi lo rende particolarmente adatto alla produzione di vini rossi giovani caratterizzati da eleganti e persistenti aromi di frutta rossa e ribes nero. Caratterizzato inoltre da una buona produzione di glicerolo, GALA è adatto alla produzione di vini rossi morbidi e fruttati.



LEVULINE® BRG

Rossi complessi e strutturati



Selezionato dall'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) a Digione, in Borgogna, BRG è un ceppo di riferimento per la produzione di vini rossi complessi e strutturati destinati all'affinamento. È in grado di rilasciare manoproteine durante la fermentazione alcolica in grado di apportare morbidezza e rotondità in bocca, con un effetto positivo sulla texture e sul volume dei vini. BRG presenta inoltre ottime capacità fermentative e contribuisce in maniera positiva al profilo organolettico in vini rossi di qualità. Interessanti risultati sono stati ottenuti nella vinificazione di varietà sia internazionali che italiane come Pinot nero, Merlot, Sangiovese, Montepulciano d'Abruzzo, Barbera, Lambrusco.

