

# VITI LEVURE® LB BLANC®

Levadura natural seleccionada.

Para los vinos blancos aromáticos con total seguridad.



## --- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE LB BLANC está especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos aromáticos destinados a un mercado rápido. En efecto, incluso con variedades de uva relativamente neutras a nivel aromático, posee la capacidad de revelar aromas afrutados, al mismo tiempo que confiere redondez en boca.

Además, esta cepa presenta un comportamiento fermentativo muy bueno incluso en mostos ricos en azúcares, lo que resulta favorable para una vinificación rápida con total seguridad.

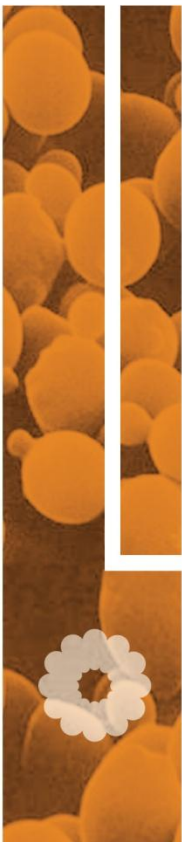
## --- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Propiedades killer: killer, se implanta muy bien una vez inoculada.
- Tolerancia al alcohol: hasta 14% Vol de alcohol.
- Temperatura de fermentación : 15°C a 32°C (crecimiento de 5°C à 44°C).
- Cinética fermentativa: rápida.
- Producción de SO<sub>2</sub> : bastante baja, 15 mg/L en medio sintético.
- Producción de H<sub>2</sub>S : nulla.
- Producción de espuma : baja.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Producción de glicerol : media, 6 g/L en medio sintético.
- Requerimiento en nitrógeno asimilable: alto. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y ACTIFERM 1-2 a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).

LB BLANC®

LEVURE®

VITI



### --- DOSIFICACION ---

Dosis recomendada : 20 g/hL

### --- MODO DE EMPLEO ---

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C en un contenedor limpio.
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos.
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba 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.
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (>13% v/v), se recomienda añadir el protector **PREFERM** durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.

### --- PRESENTACION ---

Sacos de 0.5 kg – Caja de 20 x 0.5 kg.

### --- CONSERVACION ---

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

Producto de Danstar, distribuido por:



*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.*