

Vitilevure **LB blanc**

Levadura seleccionada

Cepa **MV95020**

PARA VINOS BLANCOS AROMÁTICOS, SEGURIDAD TOTAL

CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ La levadura **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 **MV95020** presenta un comportamiento fermentativo muy bueno incluso en mostos ricos en azúcares, lo que resulta favorable para una vinificación rápida con total seguridad.

ORIGEN

- ♦ Cepa seleccionada por el Laboratorio de Microbiología de *Martin Vialatte Oenologie*, a partir de su colección de levaduras.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ♦ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ♦ **Caracter killer** : la levadura **LB blanc** presenta el factor killer, por lo que se implanta muy bien una vez inoculada.
- ♦ **Poder alcohologénico** : 14% Vol. de alcohol.
- ♦ **Temperatura de fermentación** : 15 °C a 32 °C (crecimiento de 5 °C a 44 °C).
- ♦ **Cinética fermentativa** : rápida.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ♦ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,6 g/L de azúcar por 1% de etanol en volumen .
- ♦ **Producción de SO₂** : muy pequeña, 15 mg/L en un medio sintético .
- ♦ **Producción de H₂S** : nula.
- ♦ **Formación de espuma** : pequeña, en mosto de uva y en laboratorio.
- ♦ **Producción de acidez volátil** : pequeña.
- ♦ **Producción de glicerol** : media, 6 g/L en un medio sintético.
- ♦ **Necesidades nutritivas** : pequeñas.

PRESENTACIÓN

- ◆ Envase de 0,5 kg – Caja de 20 x 0,5 kg

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Mantener a una temperatura inferior a 5°C en caso de una conservación superior a 3 meses.
- ◆ Una vez abierto el envase o roto el vacío, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.