

Vitilevure **LB Rosé**

Levadura seleccionada
Cepa MV95017

PARA VINOS ROSADOS AFRUTADOS Y EQUILIBRADOS

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La levadura **LB rosé** posee la propiedad de realzar los aromas de tipo amílico y de juventud.
- ◆ Por su capacidad para producir glicerol y liberar polisacáridos, confiere untuosidad y equilibrio a los vinos rosados.
- ◆ La levadura **LB rosé** posee particularmente unas buenas prestaciones sobre las variedades destinadas a la elaboración de los vinos rosados del Valle del Loira y de Provenza.
- ◆ Las prestaciones fermentativas de la cepa son excelentes, incluso en mostos muy ricos en azúcares.

ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada en el laboratorio de microbiología de Martin Vialatte Oenologie, a partir de su colección, en colaboración con el laboratorio Berger Oenologie (Maine et Loire).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ◆ **Caracter killer** : la **LB rosé** es neutra respecto al carácter killer. Esta cepa se implanta pues muy bien una vez hecha la siembra.
- ◆ **Poder alcohogénico** : 14% Vol de alcohol.
- ◆ **Temperatura de fermentación** : 15 a 32°C (crecimiento de 5 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** : bastante pequeña, 15 mg/l en un medio sintético.
- ◆ **Producción de H₂S** : nula.
- ◆ **Formación de espuma**: poca, en mosto de uva, en el laboratorio .
- ◆ **Producción de acidez volátil**: pequeña.
- ◆ **Producción de glicerol** : elevada, 8 g/l en un medio sintético.
- ◆ **Requerimientos nutritivos** : pocos.

PRESENTACIÓN

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

CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Mantener a una temperatura de 3 a 8°C, en caso de conservación mas de 3 meses.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.