

**LEVUFERM PREMIUM**  
**SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE**

**FICHA TECNICA**  
Rev. 06/2016

Levadura específica seleccionada por Larroque Oenologie para la elaboración de vinos tintos y alto potencial aromático, respetando los aromas varietales y el color de los vinos. Gracias a su excelente capacidad de extracción, aumenta la estructura del vino a la vez que reduce su astringencia. Alta producción de aromas fermentativos. Levadura especialmente indicada para la elaboración de vinos bien estructurados, complejos y aromas de frutas rojas (grosella, arándanos, cereza y ligero recuerdo a ciruela), de variedades como tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha, Bobal, Monastrell.

**APLICACIONES ENOLÓGICAS**

- ✚ Elaboración de vinos tintos con estructura, untuosos, respetando los aromas propios de la variedad de uva.
- ✚ Vinos rosados con aromas persistentes de frutos rojos

**CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES**

- ✚ *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- ✚ Tolerancia al alcohol: hasta 16 % alcohol.
- ✚ Temperaturas de fermentación óptimas : 14 a 30°C
- ✚ Capacidad de implantación: Muy buena.
- ✚ Factor Kiler: Neutra
- ✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable: Media
- ✚ Fase de latencia: Corta
- ✚ Cinética de fermentación: Regular y segura.
- ✚ Producción de acidez volátil: Muy baja.
- ✚ Producción de SH<sub>2</sub>: Muy baja.
- ✚ Producción de SO<sub>2</sub>: Muy baja
- ✚ Tolerancia de SO<sub>2</sub>: Media
- ✚ No GMO
- ✚ Tolerancia a pH: Bajos
- ✚ Producción de espuma: Baja

*Notas de cata*

Variedad	Perfil Aromático
Tempranillo	Frutas rojas (grosella, fresa, etc.)
Bobal y Garnacha	Flores frescas
Syrah	Aromas florales con ligero toque de cítrico
Monastrell	Aromas especiados (tomillo, clavo, canela, etc.)
Merlot	Frutos rojos, violeta, trufa, etc.
Garnacha	Frutos rojos, madura y balsámico

*Tabla elaborada a partir de una cata con 10 enólogos en la campaña de 2005 y 2006*

**LEVUFERM PREMIUM**  
**SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE**

**FICHA TECNICA**

Rev. 06/2016

**DOSIS RECOMENDADA**

Vinificación para tintos y rosados: 20 - 25 g/Hl

**ENVASADO**

Disponible en envases de 500 gr y 10 Kg.

**INSTRUCCIONES DE USO**

- 1º) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
- 3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C
- 4º) La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
- 5º) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.

**CONSERVACION**

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 – 10°C) y en seco.

Producto conforme al Codex Internacional.

Producto para uso enológico con arreglo a lo marcado (CE) N. 606/2009

Contiene conservante E 491