



LEVEL² BIODIVA™

Torulasporea delbrueckii

Realza la complejidad aromática y mejora el volumen en boca

DESCRIPCIÓN

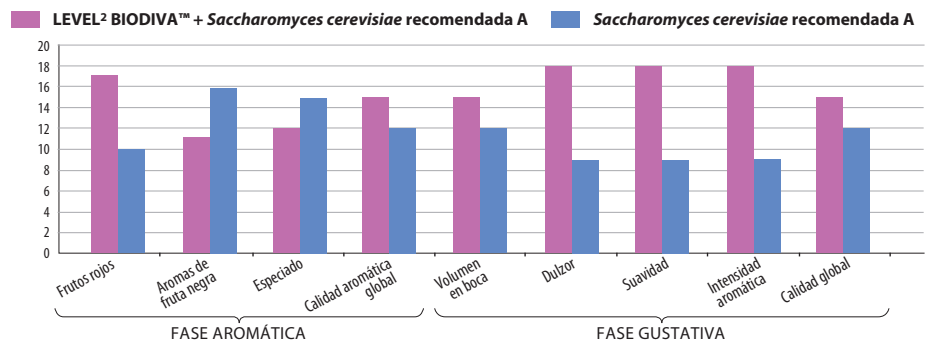
LEVEL² BIODIVA™ es un cultivo puro de *Torulasporea delbrueckii*, seleccionada por sus propiedades para aumentar la complejidad aromática y mejorar la expresividad en boca. Usada en inoculación secuencial con una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada compatible, estudiada y recomendada por Lallemand, LEVEL² BIODIVA™, ayuda a la obtención de vinos aromáticamente más complejos favoreciendo la percepción de ciertos ésteres. Gracias a su excepcional capacidad de producción de polioles contribuye a un incremento de la expresividad en boca de vinos blancos, rosados y tintos secos.

Debido a su muy baja producción de acidez volátil y su tolerancia al choque osmótico, LEVEL² BIODIVA™ está particularmente adaptada para fermentar vinos de vendimia tardía y vinos de hielo.

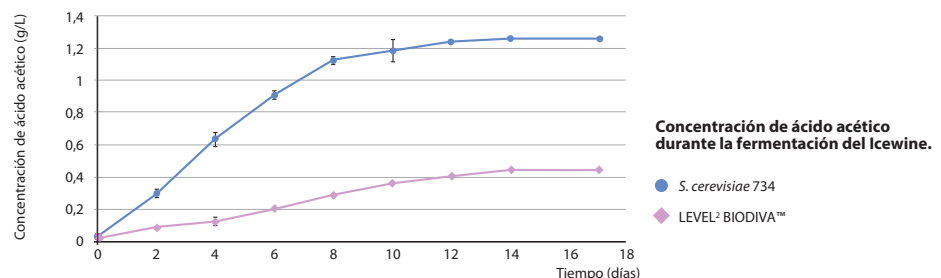


VENTAJAS Y RESULTADOS

Ensayo comparativo sobre Syrah (Valle del Ródano): Impacto de LEVEL² BIODIVA™ sobre el perfil sensorial del vino en cata a ciegas llevada a cabo por 27 catadores profesionales



Cool Climate Oenology and Viticulture Institute (CCOVI), Brock University.
Mosto Vidal (icewine)



LEVEL²
RANGE

Uno de los objetivos de nuestro programa de I+D en Lallemand Enología es explorar la biodiversidad de las levaduras no-*Saccharomyces* que se encuentran en la naturaleza. Nuestro equipo de I+D continúa seleccionando levaduras no-*Saccharomyces* interesantes y originales y las ofrece dentro de nuestra gama LEVEL²™. Estas levaduras no-*Saccharomyces* LEVEL²™ ofrecen a los enólogos nuevas y fascinantes complejidades y posibilidades aromáticas.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



CARACTERÍSTICAS*

- Cultivo puro de *Torulaspora delbrueckii*
- Fase de latencia: moderada
- Tolerancia al alcohol: Si se emplea en elaboraciones de vinos dulces premium/ de alta gama, se recomienda usar protector (productos gama GO-FERM™)
- Rango de temperaturas de fermentación óptimas > 16 °C
- Producción de acidez volátil: Muy baja
- Excelente compatibilidad con fermentación maloláctica

*sujeto a condiciones de fermentación

- Necesidades Nutricionales:

Nivel de NFA (mg/L)	< 80	80 < NFA < 150	> 150
NFA (Nitrógeno fácilmente asimilable)	1-Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de LEVEL ² BIODIVA™		
	2-Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
	3- Añadir DAP después de que la densidad inicial haya descendido 45 puntos	2- Añadir un nutriente complejo después de que la densidad inicial haya descendido 45 puntos	

* Para la dosis de inoculación, seguir buenas prácticas de nutrición ** Fosfato diamónico

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

PARA UTILIZAR EN INOCULACIÓN SECUENCIAL DEL SIGUIENTE MODO

Importante: Antes de inocular, asegurarse que el SO₂ libre es menor a 15 mg/L.

1ª INOCULACIÓN: LEVEL² BIODIVA™

Inocular a 25 g/hL: rehidratar la levadura en 10 veces su peso de agua limpia (temperatura entre 20 y 30 °C). Después de 15 minutos, agitar suavemente.

Para ayudar a la levadura a aclimatarse a la temperatura más fría del mosto y evitar el choque térmico, lentamente ir incorporando otro volumen igual de mosto a la preparación con la levadura (es posible que haya que repetir este paso hasta que la diferencia de temperatura esté por debajo de 10 °C).

El tiempo total de rehidratación no debería exceder los 45 minutos.

2ª INOCULACIÓN: *Saccharomyces cerevisiae*

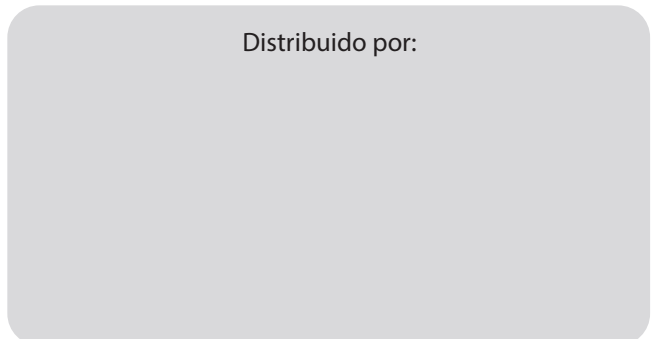
Después de una bajada de 10 - 15 puntos de densidad con respecto a la densidad del mosto inicial, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada recomendada a 25 g/hL según protocolo habitual de rehidratación (muy recomendado el uso de un producto de la gama GO-FERM™, durante esta fase).

Para más información, por favor, contactar al personal de Lallemand.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 125 y 500 g
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Utilizar una vez abierto

Distribuido por:



La información contenida en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta ficha técnica no debe considerarse como una garantía expresa, ni tiene implicaciones sobre las condiciones de venta de este producto. Diciembre 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture