



# LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™

*Metschnikowia pulcherrima*

¡Mejora la expresión varietal de tus vinos blancos y rosados!

## DESCRIPCIÓN

LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ es un cultivo puro de *Metschnikowia pulcherrima*, seleccionada de la naturaleza por la universidad de Santiago de Chile (USACH) por sus propiedades específicas para liberar enzimas con actividades  $\alpha$ -arabinofuranosidasa y  $\beta$ -liasa. Usada en inoculación secuencial con una cuidada selección de levaduras de *Saccharomyces cerevisiae*, LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ incrementará la producción de aromas varietales (terpenos y tioles volátiles) durante la fermentación alcohólica.



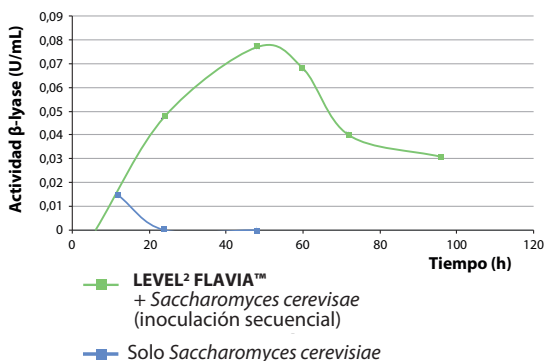
## VENTAJAS Y RESULTADOS

Al comparar su capacidad sensorial con la de otras levaduras, LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ demostró consistentemente una mayor intensidad aromática. También se ha observado una importante contribución a la sensación de volumen en boca por parte de esta levadura. Esta sensación no deriva necesariamente del glicerol, sino de la liberación de polisacáridos y la autólisis temprana de esta *Metschnikowia pulcherrima* seleccionada. Los descriptores típicos que caracterizaron a esta levadura fueron fresca y volumen en boca. Por lo que las variedades sugeridas para esta levadura son Riesling, Sauvignon Blanc y Colombard. Por otra parte, los mejores resultados se obtienen cuando LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ se inocula secuencialmente con una cepa seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* debido a que es una gran liberadora/convertidora de terpenos/tiol. LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ posee actividades enzimáticas únicas: la  $\beta$ -liasa, la cual está altamente implicada en la liberación de tioles volátiles y la  $\alpha$ -arabinofuranosidasa implicada en la liberación de terpenos.

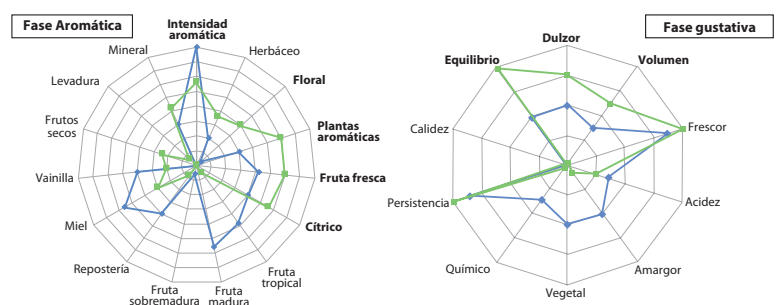
### LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ presenta actividades enzimáticas únicas

La actividad  $\beta$ -liasa está implicada en la liberación de tioles volátiles y la  $\alpha$ -arabinofuranosidasa en la liberación de terpenos.

Resultados obtenidos a partir de una tesis doctoral en colaboración con el INRA (P. Sequinot)



Panel de catadores profesionales - Alvarinho de Portugal



**LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ + *Saccharomyces cerevisiae***  
"Floral, plantas aromáticas, fruta fresca. Sensación sedosa y volumen en boca." Nota: Incremento de la calidad aromática global después de la crianza sobre lías finas.

***Saccharomyces cerevisiae***  
"Fruta tropical, fruta madura, repostería y miel." Recomendamos el uso de una levadura *Saccharomyces cerevisiae* con capacidad liberadora de tioles.

**LEVEL<sup>2</sup>**  
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 LEVEL<sup>2</sup>™. Estas levaduras no-*Saccharomyces* LEVEL<sup>2</sup>™ ofrecen a los enólogos nuevas y fascinantes complejidades y posibilidades aromáticas.



## CARACTERÍSTICAS\*

- Especie: *Metschnikowia pulcherrima*
- Elevada producción de aromas varietales: aromas terpénicos y tiólicos.
- Para ser usada en inoculación secuencial con una selección de levaduras de *Saccharomyces cerevisiae* compatible recomendada por Lallemand
- Temperatura de fermentación: 15-22 °C (Temperatura óptima 18-20 °C)
- Necesidades nutricionales:

Nivel de nfa (mg/L)	< 100	> 100
NFA = Nitrógeno fácilmente asimilable	1-Anadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de LEVEL <sup>2</sup> FLAVIA™	
	2-Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Añadir un nutriente complejo a 1060 de densidad (1/3 de FA)

\*sujeto a condiciones de fermentación

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Importante :** Antes de inocular, asegurarse que el SO<sub>2</sub> libre es menor a 15 mg/L

### 1ª INOCULACIÓN: LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™

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*

24 horas después de la inoculación de LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada recomendada a 25g/hL según protocolo habitual de rehidratación (muy recomendado el uso de GO-FERM PROTECT™ GO-FERM PROTECT EVOLUTION™, durante esta fase).

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

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g
- Almacenar en un lugar seco entre 4 y 11 °C
- 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 VIÑERO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com