



LEVEL² LAKTIA™

Lachancea thermotolerans

Devuelve la frescura a tu vino

DESCRIPCIÓN

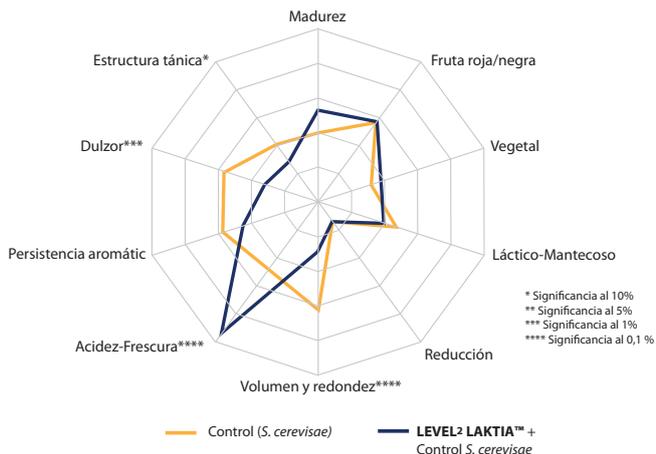
LEVEL² LAKTIA™ es un cultivo puro de *Lachancea thermotolerans*, seleccionada por Lallemand Oenology por sus propiedades únicas para aportar frescura durante la fermentación y su gran impacto en el perfil sensorial de los vinos finales. Utilizada en inoculación secuencial con un amplio abanico de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* seleccionadas, LEVEL² LAKTIA™ ayuda a reequilibrar la acidez de los vinos, especialmente los de clima cálidos gracias a una importante producción de ácido láctico.



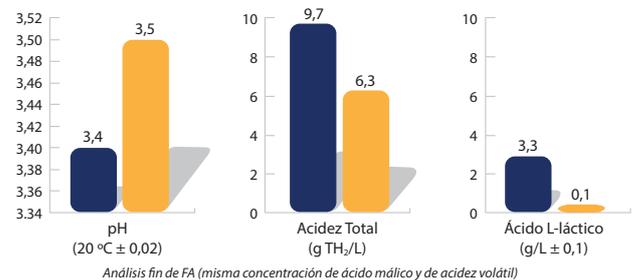
VENTAJAS Y RESULTADOS

LEVEL² LAKTIA™, también aporta complejidad aromática desde el principio de la fermentación alcohólica.

Análisis sensorial Merlot (Sur de Francia)



Impacto en la acidez (Tempranillo)



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.



CARACTERÍSTICAS*

- *Lachancea thermotolerans*
- Fase de latencia moderada
- Tolerancia a alcohol baja (<10%)
- Temperatura óptima de fermentación (14 °C – 18 °C)
- Necesidades elevadas de NFA
- Producción baja de acidez volátil
- Producción de glicerol elevada

*sujeto a condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

PARA UTILIZAR EN INOCULACIÓN SECUENCIAL DEL SIGUIENTE MODO

Elaboración de tintos: La adición de SO₂ en la recepción debe ser ≤ a 4 g/hL

Elaboración de blancos y rosados: Antes de la inoculación, asegurarse que el SO₂ Libre < 15 mg/L

1st INOCULACIÓN: LEVEL² LAKTIA™

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.

2nd INOCULACIÓN: *Saccharomyces cerevisiae*

24 a 72 horas después de la inoculación de LEVEL² LAKTIA™, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada a 25 g/hL, utilizando unos productos GO-FERM™ durante la rehidratación siguiendo el protocolo recomendado.

+ Nota: La inoculación tardía de *Saccharomyces cerevisiae* dará como resultado una mayor producción de ácido láctico por LEVEL² LAKTIA™ y por lo tanto un mayor efecto acidificante.

Recomendaciones de nutrición:

1. Añadir nutriente orgánico inmediatamente después de la inoculación de LEVEL² LAKTIA™.
2. Añadir nutriente orgánico o complejo a 1/3 de la fermentación alcohólica.

Recomendaciones para la gestión de FML:

Preferiblemente coinoculación con bacteria enológica seleccionada en el mismo momento de la inoculación con *Saccharomyces cerevisiae*.

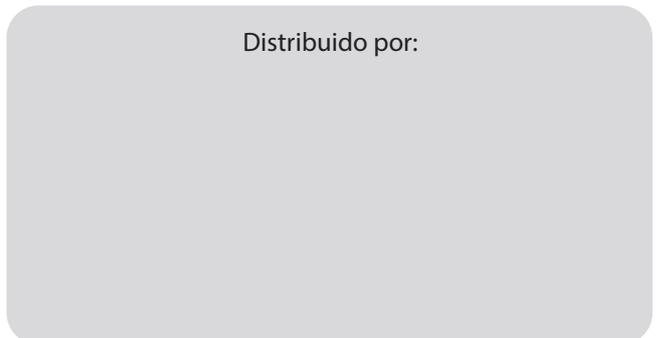
Para la inoculación post fermentación alcohólica, si el nivel de ácido láctico está por encima de 3 g/L, realizar una mezcla con otros vinos antes de la inoculación.

Para más información, por favor contacte con su técnico de Lallemand.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 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

www.lallemandwine.com