



LEVEL² INITIA™

Metschnikowia pulcherrima

Protección natural frente a la oxidación y microorganismos indeseados

DESCRIPCIÓN

LEVEL² INITIA™ es una levadura No-*Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*) seleccionada de la naturaleza en la Borgoña en colaboración con el IFV (Instituto Francés de la Viña y el Vino). LEVEL² INITIA™ es una herramienta de bioprotección innovadora y completa desarrollada para hacer frente al reto de la reducción del uso de sulfuros en las etapas prefermentativas de la elaboración de blancos y rosados.

LEVEL² INITIA™ es la primera levadura de bioprotección desarrollada para limitar los fenómenos de oxidación en las primeras etapas de vinificación debido a su doble acción de consumir oxígeno y disminuir los niveles de cobre. De hecho, LEVEL² INITIA™ ha sido seleccionada entre más de 100 cepas de *Metschnikowia pulcherrima* por su alta capacidad de consumo de oxígeno disuelto. Cuando se usa durante las etapas prefermentativas, puede disminuir parcialmente el contenido de cobre, conocido como catalizador de reacciones de oxidación.

LEVEL² INITIA™ tiene la capacidad de controlar una amplia gama de microorganismos indeseables. Al ser una levadura no fermentativa y gracias a su capacidad de desarrollarse a bajas temperaturas, LEVEL² INITIA™ es una gran herramienta biológica particularmente bien adaptada para el manejo de las etapas prefermentativas durante la elaboración de blancos y rosados. LEVEL² INITIA™ es adecuada para la producción de vino ecológico en la UE.



VENTAJAS Y RESULTADOS

LEVEL² INITIA™ ayuda a reducir el uso de sulfuroso en la elaboración de vinos blancos y rosados preservando a la vez los componentes clave de calidad y frescura del vino:

- Limita el pardeamiento
- Protección de los aromas, incluidos los sensibles a la oxidación, como los tioles (figura 1)
- Evita desviaciones organolépticas de origen microbiológico (figura 2)

Figura 1: Análisis de tioles volátiles en vinos de Sauvignon blanc (España). Ensayo en bodega comparando LEVEL² INITIA™ con una bioprotección estándar con non-*Saccharomyces* añadidas a 10 g/hL antes de una estabilización del mosto sobre burbas a muy baja temperatura (5 días de contacto a 4 °C).

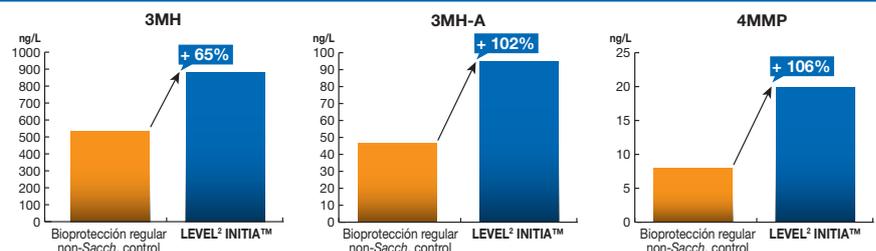
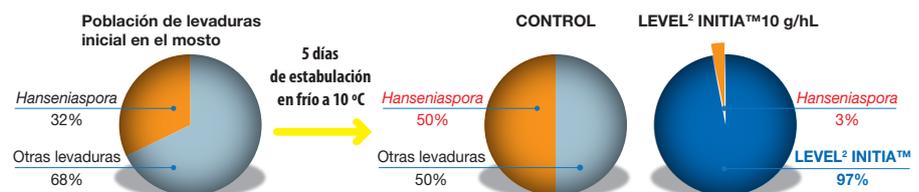


Figura 2: Conteo de levaduras en mosto Chardonnay (Beaujolais, Francia). Ensayo comparativo frente a un control sin bioprotección con LEVEL² INITIA™ añadida a 10 g / hL antes de estabilización del mosto sobre burbas a baja temperatura 5 días de contacto a 10 °C.



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*

- Cultivo puro de *Metschnikowia pulcherrima*.
- Tolerancia al SO₂: < 40 mg/L SO₂ total
- Resistente a bajo pH
- Tolerancia al alcohol: muy baja
- Capacidad fermentativa: muy débil a nula
- Capacidades de implantación y desarrollo: altas
- Rango de temperatura: 4 a 18 °C
- Sin producción de compuestos indeseables (como acidez volátil, SO₂, SH₂, etc.)
- Requiere la inoculación de levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para realizar fermentación alcohólica
- Manejo de la nutrición: Se recomienda la adición sistemática de nutrientes con la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae*
- Alta capacidad de consumo de oxígeno para sintetizar sus propios ácidos grasos poliinsaturados

*sujeto a condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: de 5 a 20 g por 100L de mosto o 100 kg de uva dependiendo del proceso (temperatura, grado de riesgo de contaminación microbiana, duración e las etapas prefermentativas, momento de la inoculación, etc.).

- Añadir lo antes posible.
- Rehidratar LEVEL² INITIA™ en 10 veces su peso de agua limpia (temperatura entre 20 y 30 °C).
- Agitar suavemente para suspender y esperar 20 minutos.
- Inocular en la uva o en el mosto. La diferencia de temperatura entre las uvas/mosto y la suspensión del cultivo de rehidratación no debe ser superior a 10 °C (si es necesario, aclimatar la temperatura del cultivo añadiendo lentamente mosto).
- Rehidratar la levadura siempre en un recipiente limpio.
- En algunos casos (cuando procede de cosecha mecánica y hay mosto presente) se podría realizar la adición sin rehidratación (consulte con nuestro personal técnico 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 VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com