



# LEVEL<sup>2</sup> SALVA<sup>TM</sup>

*Suhomyces pyralidae*

## Bioprotección específica contra *Brettanomyces bruxellensis*

### DESCRIPCIÓN

LEVEL<sup>2</sup> SALVA<sup>TM</sup> es una levadura enológica no fermentativa seleccionada de la naturaleza por el Instituto de Investigación de la Uva y el Vino de Sudáfrica (Universidad de Stellenbosch) por sus propiedades específicas de bioprotección contra *Brettanomyces spp.*

Esta cepa original de *Suhomyces pyralidae* produce un «factor de inhibición de *Brettanomyces*» (Spkt1), que altera las paredes celulares de *Brettanomyces spp.*



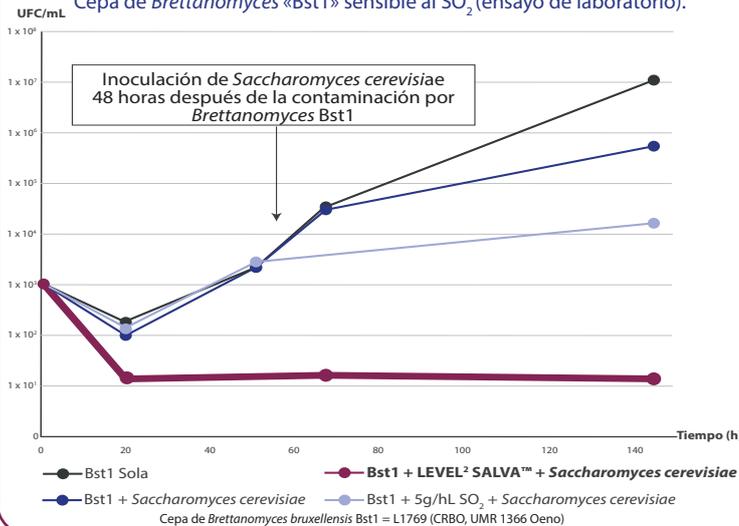
### VENTAJAS Y RESULTADOS

Aplicada en las etapas prefermentativas del proceso de vinificación (en uvas o mostos, desde la vendimia hasta el llenado de los depósitos), LEVEL<sup>2</sup> SALVA<sup>TM</sup> es una innovadora solución de bioprotección muy eficaz para controlar las poblaciones de *Brettanomyces spp.* gracias a la producción de un «factor inhibidor de *Brettanomyces*» específico.

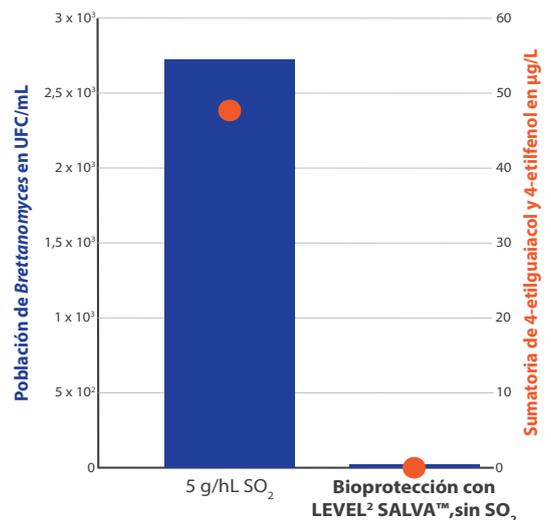
Además, LEVEL<sup>2</sup> SALVA<sup>TM</sup> permite reducir el uso de SO<sub>2</sub> sin comprometer la estabilidad y la calidad del vino, ofreciendo una alternativa natural para controlar la contaminación temprana por *Brettanomyces*.

Los vinos obtenidos con la bioprotección de LEVEL<sup>2</sup> SALVA<sup>TM</sup> presentan menores concentraciones de fenoles volátiles negativos, y una mejor expresión del potencial y la tipicidad de las uvas.

**Evolución de la población de *Brettanomyces* en las primeras etapas de la vinificación**  
Cepa de *Brettanomyces* «Bst1» sensible al SO<sub>2</sub> (ensayo de laboratorio).



**Ensayo en bodega con Cabernet Sauvignon (Burdeos, Francia), análisis al final de la fermentación maloláctica**



**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\*

- Cultivo puro de *Suomyces pyralidae*.
- Tolerancia al SO<sub>2</sub>: < 40 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Tolerancia al alcohol: muy baja (<3 % vol.).
- Capacidad fermentativa: muy débil o nula.
- Capacidad de implantación y crecimiento: alta.
- Rango de temperatura óptimo: 8 a 26 °C.
- No produce compuestos indeseables (como acidez volátil, SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, etc.).
- Dado que LEVEL<sup>2</sup> SALVA™ es una levadura no fermentativa, se recomienda un control adecuado de la fermentación alcohólica (como la inoculación de una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada y el control de la nutrición).
- Produce un «factor de inhibición de *Brettanomyces*» específico muy eficaz para el control de la población de *Brettanomyces*.

\*sujeto a condiciones de fermentación

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Dosis mínima recomendada:** 5 g por cada 100 litros de mosto o 100 kg de uva.

- Añadir lo antes posible, desde la vendimia hasta el llenado de los depósitos.
- Rehidratar LEVEL<sup>2</sup> SALVA™ en 10 veces su peso en agua limpia (temperatura entre 20 °C y 30 °C).
- Remover suavemente para suspender.
- La preparación puede conservarse en agua durante 9 horas.
- Para inocular las uvas o el mosto.
- La diferencia de temperatura entre el mosto y la suspensión del cultivo rehidratado no debe ser superior a 10 °C (si es necesario, aclimatar la temperatura de la preparación añadiendo lentamente mosto).
- Rehidratar siempre la levadura en un recipiente limpio.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

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

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.  
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13  
lallemandbio@lallemand.com

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. Mayo 2025.



LEVADURAS  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture