

**Lievito
naturale
selezionato
per la
produzione di
vini bianchi
grassi e
morbidi**

Levuline C19 YSEO

Saccharomyces cerevisiae

Lievito naturale selezionato

Il lievito **Levuline C19** è stato ottenuto per incrocio naturale di due ceppi riconosciuti per le loro qualità enologiche. Questo lavoro è stato realizzato grazie alla collaborazione tra l'INRA di Colmar e di Montpellier, che hanno combinato le attitudini di ciascuno dei lieviti "genitori" per ottenere un lievito "figlio" con caratteristiche fermentative particolarmente apprezzabili e qualità aromatiche molto particolari.

Caratteristiche microbiologiche :

- Comportamento neutro nei confronti del fattore killer K2
- Velocità di fermentazione : rapida
- Fase di latenza : corta
- Rendimento zucchero/alcool : medio
- Resistenza all'alcool : buona (fino a 15 % v/v)
- Intervallo di temperatura di fermentazione : da 15 a 28°C

Proprietà enologiche :

- Esigenze nutritive medie, sia in azoto assimilabile sia in fattori di sopravvivenza (steroli ed acidi grassi)
- Produzione di acidità volatile: bassa (dell'ordine di 0,10 g/l eq H₂SO₄)
- Attitudine a rivelare i terpenoli (Moscato, Muscadelle e Sémillon) tramite l'attività β-glicosidasi.
- Permette la produzione di vini grassi, con buone sensazioni di volume in bocca

Processo YSEO :



Il processo YSEO (*Yeast Security Optimization*), frutto della ricerca Lallemand, permette di migliorare le condizioni di produzione dei lieviti selezionati apportando minerali e vitamine durante la moltiplicazione dei lieviti.

La biodisponibilità rapida delle vitamine e dei minerali apportati in questa fase consente al lievito, una volta reidratato, di riprendere più velocemente il proprio metabolismo. Si installa quindi rapidamente nel mosto, limitando il tempo di latenza, fase durante la quale il mosto non è protetto contro l'ossidazione.

Il lievito naturale selezionato si installa meglio, la flora indigena incontra maggiori difficoltà a svilupparsi e non rischia di produrre metaboliti in grado di coprire gli aromi o provocare alterazioni aromatiche.

Inoltre, le vitamine apportate durante la produzione del lievito consentono al lievito stesso, una volta nel mosto, di limitare la produzione di H₂S.

Il processo YSEO contribuisce ad ottenere vini più franchi, più espressivi.

I suggerimenti dell'enologo :

Il ceppo **Levuline C19** mostra una fase di moltiplicazione molto rapida, che può causare impoverimenti nel mosto del contenuto di azoto assimilabile. Nonostante le necessità di azoto prontamente assimilabile del ceppo siano basse, consigliamo per ovviare a tale problematica, di aggiungere nutrienti complessi nei mosti con contenuto di azoto assimilabile inferiore a 150 mg/L. Per ottimizzare l'efficacia di tale apporto, consigliamo di effettuare l'aggiunta alla fine della fase di moltiplicazione (densità 1040), con un rimontaggio per omogeneizzare la massa.

Modalità d'utilizzo :

L'aggiunta del lievito deve essere fatta all'inizio del riempimento della vasca, mettendo la quantità di lievito calcolata sul volume totale di mosto da fermentare:

Reidratare i lieviti 10 volte il loro peso di acqua tiepida (30-35°C) agitando delicatamente. Lasciare riposare per circa trenta minuti, agitare ed inoculare nel mosto limitando gli sbalzi termici.

- La fase di reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- La differenza di temperatura tra il lievito reidratato e il mosto non deve superare i 10°C al momento dell'inoculamento del lievito.
- Il recipiente utilizzato deve essere pulito.
- Non é necessario utilizzare del mosto per reidratare i lieviti.

Dosaggio :

Mosti bianchi : da 20 a 25 g/hL