

## LEVULIA® T.P.CO

### Kvasinky určené na produkciu štruktúrovaných červených vín

LEVULIA T.P.CO je kvasinka získaná z výberového programu francúzskeho inštitútu pre vinič a víno (IFV Nantes). Kvasinky boli vybrané na konci viacstupňovej stratégie, v ktorej boli vybrané kmene testované na rôznych červených odrodách.

LEVULIA T.P.CO vyrába komplexné a štruktúrované vína a zvyrazňuje arómu ovocných a korenistých tónov. Z tohto dôvodu sa ideálne používa pri odrodách na výrobu veľkých červených vín určených na dlhodobé zrenie. LEVULIA T.P.CO vyvíja ovocné (čerešňové) a korenisté vône s vyváženým, štruktúrovaným a dlhým chuťovým vnemom. Aróma, telnatosť a štruktúra vín dávajú potenciál na výrobu nádherných moderných červených vín vhodných na zrenie v sudoch. Aromatické vnemy sú perfektne integrované so svojimi odrodovými pocitmi, ktoré zvyšujú zložitosť buketu, zostávajú v čase a vyvíjajú sa smerom k stále hlbším a zložitejším vnemom a preto sú ideálne pre tento typ vína.

Tým, že umožňujú lepšiu extrakciu celkových polyfenolov, poskytuje LEVULIA T.P.CO vína s intenzívnejšou a stabilnejšou farbou. Jej veľká aklimatizačná kapacita a nízka spotreba dusíka umožňujú tejto kvasinke vyrábať bezpečné alkoholové kvasenia, dokonca aj s vysokým stupňom alkoholu a s nízkou produkciou SO<sub>2</sub> a prchavých kyselín.

#### ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* ph.r. *cerevisiae*.

Živé bunky >10<sup>10</sup> UFC/g.

Obsahuje sorbitan monostearate (E491).

#### Vlastnosti fermentácie:

- Priama a pravidelná fermentačná kinetika.
- Tolerancia alkoholu: 16 % Vol.
- Optimálna fermentačná teplota: 18 až 25°.

#### Technické a organoleptické vlastnosti:

- Killer fenotyp.
- Veľmi vysoká odolnosť voči SO<sub>2</sub>.
- Nízka produkcia prchavých kyselín a H<sub>2</sub>S.
- Nízka spotreba dusíka.
- Rešpektuje „terroir“ a odrodovú typológiu vína.

#### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.sk  
web: www.profivin.sk  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

#### DÁVKOVANIE

Od 10 do 30 g/hl.

#### NÁVOD NA POUŽITIE

Kvasinky rozpustiť v 10 dieloch sladkej vlažnej vody, max. teplota 38 °C, a to na 20 – 30 minút. Počas rehydratácie sa odporúča pridať výživu FERMOPLUS Energy Glu 3.0 v pomere 1:4 s kvasinkami. Vykonané skúšky dokazujú, že s FERMOPLUS Energy Glu 3.0 sa do 6 hodín od reaktívácie zvýši počet buniek približne o 30 %.

#### SKLADOVANIE

Kvasinky je potrebné uskladňovať v uzatvorenom pôvodnom balení na suchom a nezapáchajúcom mieste a chrániť pred svetlom. Uschovávať ich podľa možnosti pri teplote < 20 °C. Nezmrazovať. Kvasinky sa odporúča používať do termínu, ktorý je uvedený na obale výrobku. Po otvorení obalu sa s výrobkom musí manipulovať veľmi opatrne, aby nedošlo k jeho kontaminácii.

#### BALENIE

0,5 kg vrecká v 5 kg krabici

KÓD	8499
BALENIE	P0,5 ST5

#### PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400