

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 de producción estable y fiable de ácido L-láctico a partir de azúcar y su gran impacto en el perfil sensorial de los vinos finales. Aunque LEVEL² LAKTIA™ es capaz de producir etanol y fermentar hasta un 8 -10% v/v, es necesaria una inoculación secuencial con una *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para completar la fermentación alcohólica. LEVEL² LAKTIA™ ayuda a aportar una acidez equilibrada y natural a los vinos gracias a su importante producción combinada de ácido L-láctico y glicerol.

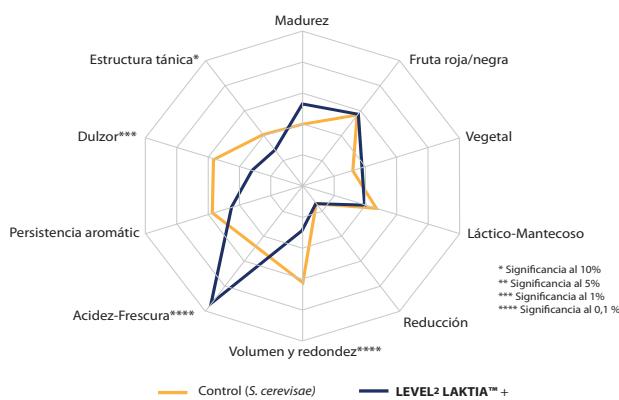
Gracias a una amplia y precisa caracterización por parte de nuestro equipo de expertos en I+D y aplicaciones, son perfectamente conocidas las condiciones de uso de LEVEL² LAKTIA™ para obtener rendimientos óptimos y beneficios enológicos.



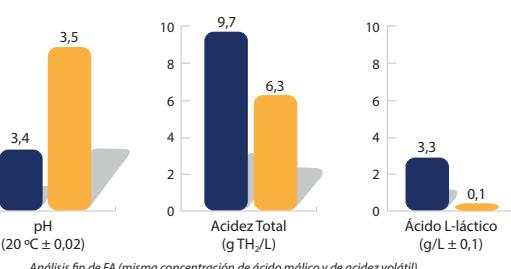
BENEFICIOS Y RESULTADOS

- Aumenta la acidez total y disminuye el pH
- La producción combinada de ácido L-láctico y glicerol permite una bioacidificación equilibrada e integrada
- Aumenta la frescura y la complejidad aromática del vino
- Mejor eficiencia del SO₂ gracias a la disminución del pH
- Menos sensibilidad a las condiciones de vinificación que otras cepas *Lachancea thermotolerans*, lo que permite:
 - una producción de ácido láctico estable y fiable en diversas condiciones
 - posible almacenamiento y transporte a temperatura ambiente (no se requieren condiciones de frío)

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
- Capacidad fermentativa: hasta 8 - 10% v/v
- Temperatura óptima de fermentación (18 °C – 28 °C)
- Necesidades elevadas de NFA
- Producción baja de acidez volátil

- Producción de glicerol elevada.
- Baja sensibilidad a las condiciones del medio: producción estable y fiable de ácido láctico.
- Alternativa natural, no sujeta a etiquetado y competitiva en costes a la acidificación química.

*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. Abril 2025.



LEVAQUERAS
ENOLÓGICAS



BACTERIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture