

LEVULYSE

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Acelera el autólisis de las levaduras

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

LEVULYSE es una preparación concentrada en actividad betaglucanasa, cuya actividad contribuye a la liberación de los componentes parietales de la levadura.

LEVULYSE refuerza la estructura de los vinos, dándoles redondez, amplitud y cuerpo.

Además de una actividad glucanasa, cuya acción favorece la liberación de los componentes parietales de la levadura, **LEVULYSE** presenta igualmente actividades pectinasicas.

Asociadas a los glucanasas, estas actividades van a acelerar la clarificación de los vinos y mejorar igualmente su filtrabilidad.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger* y *Trichoderma harzianum*.
- Actividades enzimáticas principales: beta-[1,3-1,6]-glucanasas, pectinasas. Con actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de las regiones pécticas ramificadas.
- Actividad cinamilesterasa: indetectable.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 2 a 10 g/hL para la crianza sobre lías o la maceración posfermentativa. 1 g/hL corresponde a 1 cL de suspensión líquida por hL. Las dosis de uso varían en función de las limitaciones del proceso:

	Crianza sobre lías y maceración posterior a FA
Condiciones clásicas vino blanc	6 g/hL
pH vino <3,0	+ 1 g/hL
Temperatura <8°C	+ 3 g/hL
Temperatura entre 8 y 15°C	+ 1,5 g/hL
Vino rosado	+ 1 g/hL
Vino tinto	+ 3 g/hL

↓ MODO DE EMPLEO

Disolver el contenido de una caja de 100 g en un litro de agua fría, mezclar hasta su disolución completa.

Incorporar al mosto. Homogeneizar por remontado.

Precauciones de empleo : El agregado se hará durante el primer «bâtonnage», al terminarse la fermentación alcohólica, para beneficiar de una temperatura óptima.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g.

Una vez abierta, no se conserva la preparación enzimática más de 3 días.

LEVULYSE pierde su eficacia una vez el embalaje abierto. Almacenar en un lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España

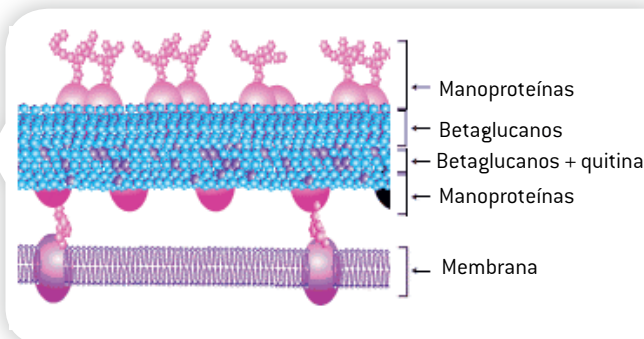
MANOPROTEÍNAS ATRAPADAS POR GLUCANOS

La pared de las levaduras constituye un conjunto de similar complejidad que la pared de las células de la uva.

Está compuesta por polímeros, como los betaglucanos y la quitina, a los que se fijan manoproteínas.

Estas últimas resultan especialmente interesantes a nivel sensorial, ya que pueden aportar redondez y reducir la astringencia gracias a su interacción con los polifenoles.

LEVULYSE permite acelerar la hidrólisis de los glucanos de pared y la liberación de las manoproteínas y los péptidos intracelulares, que pueden intervenir en los sabores y el dulzor.



ALGUNAS CUESTIONES RELACIONADAS CON LEVULYSE

¿Puedo utilizar LEVULYSE para tratar las lías independientemente del vino?

Sí, existe la posibilidad de trasegar los vinos y añadir **LEVULYSE** únicamente en las lías para extraer los compuestos interesantes en condiciones en las que la actividad enzimática sea mejor, pero también para airear las lías. En cambio, si se desea mejorar la eficacia de filtrado de los vinos, habrá que añadir FLUDASE a los caldos.

Si utilizo LEVULYSE en el vino, ¿puedo dejar de emplear FLUDASE?

Mientras se respeten las dosis recomendadas, y a menos que se produzca un posterior enriquecimiento en glucanos del vino, **LEVULYSE** permite, gracias a sus actividades betaglucanasas y pectinasas, obtener una mayor eficacia de filtrado en el vino sin necesidad de recurrir al uso de FLUDASE.

¿Por qué las dosis de utilización tienen un valor tan elevado en relación con las enzimas de clarificación de los mostos?

Al contrario que las enzimas pectolíticas y las betaglucosidasas, que disfrutan de una buena estabilidad a pesar del paso del tiempo, las glucanasas se desnaturalizan en el vino con mayor rapidez (debido sobre todo a las elevadas concentraciones de taninos). Por ello, conviene actuar antes de que se produzca la pérdida de actividad. Una dosificación mayor permite mantener una actividad suficiente durante las acciones recomendadas.

Para aportar volumen y grasa, ¿me conviene utilizar LEVULYSE o SPHERE?

La actividad de **LEVULYSE** sobre las lías de levadura permite la liberación de polisacáridos, pero también de péptidos de interés sensorial, tanto en términos de sabores como de grasa, volumen en boca y aromas (ésteres). No obstante, esta acción depende de la calidad de las lías y la naturaleza de los polisacáridos y los aromas que son capaces de ceder al vino. SPHERE resulta interesante por ceder rápidamente polisacáridos específicos a los vinos, garantizando así el aporte de volumen y redondez en la mayoría de caldos, y sin los riesgos microbiológicos o de aparición de olores sulfurosos asociados a ciertas lías. Por su parte, **LEVULYSE** ayuda a la clarificación y posterior eficacia de filtrado del vino.

¿Representa LEVULYSE algún peligro para las bacterias lácticas?

En absoluto; más bien al contrario. Al acelerar la autólisis de las levaduras, **LEVULYSE** permite una puesta a disposición más rápida de los nutrientes (péptidos, aminoácidos) para las bacterias lácticas, pudiendo favorecer así la fermentación maloláctica.

¿Me interesa utilizar LEVULYSE si no hay lías de levaduras?

El principal interés de **LEVULYSE** reside en su actuación sobre la pared de las levaduras para que ceda con mayor rapidez compuestos de interés sensorial. Sin embargo, **LEVULYSE** también permite mejorar la eficacia de filtrado de los vinos independientemente de la presencia de levaduras, aunque FLUDASE sigue siendo más adecuado para este fin.