

LEVEL² SALVA™

Suhomyces pyralidae

Specifična biozaštita protiv *Brettanomyces bruxellensis*

OPIS

LEVEL² SALVA™ je nefermentativni vinski kvasac, selekcioniран из природe од стране Јужноафричког института за истраживање грожда и вина (Sveučilište Stellenbosch), zbog svojih specifičnih bioprotektivnih svojstava protiv *Brettanomyces spp.*

Ovaj originalni soj *Suhomyces pyralidae* proizvodi „Faktor inhibicije *Brettanomyces-a*“ (Spkt1), koji uništava staničnu stijenku *Brettanomyces spp.*



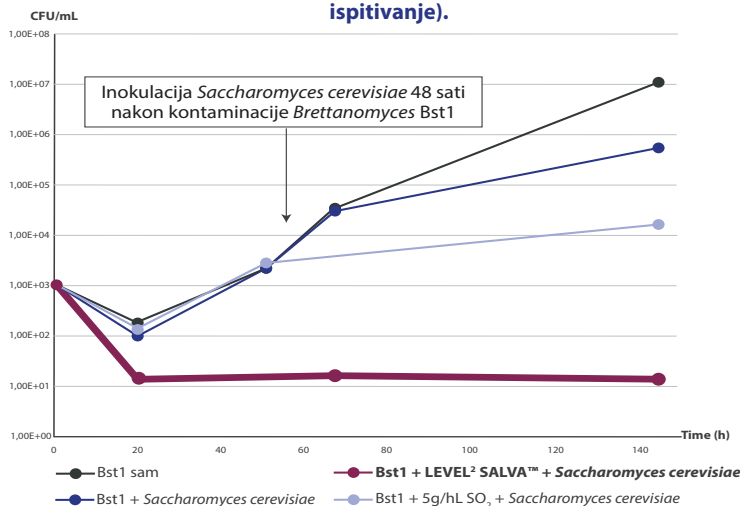
PREDNOSTI I REZULTATI

Primijenjen u predfermentativnim fazama procesa proizvodnje vina (na grožđu ili moštu, od berbe do punjenja tankova), LEVEL² SALVA™ je inovativno rješenje biozaštite koje je vrlo učinkovito za kontrolu populacije *Brettanomyces spp.* zbog proizvodnje svog specifičnog „faktora inhibicije *Brettanomyces-a*“.

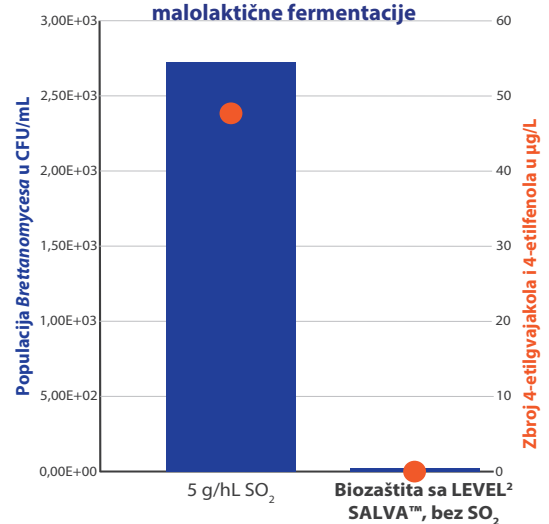
Osim toga, LEVEL² SALVA™ omogućuje smanjenje upotrebe SO₂ bez ugrožavanja stabilnosti i kvalitete vina, dajući pritom prirodnu alternativu za sprječavanje kontaminacije *Brettanomycesom*.

Vina dobivena biozaštitom LEVEL² SALVA™ pokazuju niže koncentracije negativnih hlapivih fenola, sa boljom ekspresijom potencijala i tipičnosti grožđa.

Evucija populacije *Brettanomyces* u ranim fazama proizvodnje vina. Soj *Brettanomyces* "Bst1" osjetljiv na SO₂ (laboratorijsko ispitivanje).



Pokusi u vinariji na sorti Cabernet sauvignon (Bordeaux, Francuska), analiza na kraju malolaktične fermentacije



LEVEL²
RANGE

Jedan od ciljeva našeg Lallemand programa istraživanja i razvoja u enologiji je istraživanje bioraznolikosti ne-*Saccharomyces* kvasca koji se nalaze u prirodi. Naš tim za istraživanje i razvoj nastavlja birati zanimljive i originalne kvasce koji su ne-*Saccharomyces* i nudi ih unutar naše LEVEL² linije. LEVEL² ne-*Saccharomyces* kvasci pružaju vinarima uzbudljive nove aromatske mogućnosti.



SVOJSTVA*

- **Čista kultura** *Suhomyces pyralidae*.
- Tolerancija SO₂: < 40 mg/L ukupnog SO₂.
- Tolerancija na alkohol: vrlo niska (<3% vol.).
- Fermentativni kapacitet: vrlo slab do nikakav.
- Kapacitet implantacije i rasta: visok.
- Optimalni temperaturni raspon: 8 do 26°C.
- Nema stvaranja neželjenih spojeva (kao što su hlapive kiseline, SO₂, H₂S itd.).
- Budući da je LEVEL² SALVA™ nefermentativni kvasac, preporučuje se pravilno upravljanje alkoholnom fermentacijom (kao što je inokulacija odabranog kvasca *Saccharomyces cerevisiae* i pravilna ishrana).
- Proizvodi specifičan "faktor inhibicije *Brettanomyces*" koji je vrlo učinkovit za kontrolu populacije *Brettanomyces*.

*podložno uvjetima fermentacije

UPUTE ZA ENOLOŠKU UPOTREBU

Minimalna preporučena doza: 5 g na 100L mošta ili 100 kg grožđa.

- Dodati što je ranije moguće, od ubranog grožđa do punjenja tankova.
- Rehidrirati LEVEL² SALVA™ u deset puta većoj količini čiste vode (temperature između 20 °C i 30 °C).
- Lagano promiješati.
- Pripravak se može držati u vodi 9 sati.
- Dodati po grožđu ili u mošt.
- Razlika u temperaturi između mošta i rehidracijske otopine ne smije biti veća od 10°C (ako je potrebno, aklimatizirati temperaturu pripravka polaganim dodavanjem mošta).
- Kvasac uvijek rehidrirati u čistoj posudi.

PAKIRANJE I SKLADIŠTENJE

- Dostupno u pakiranju od 500 g
- Čuvati na suhom mjestu na temperaturi 4-11°C
- Upotrijebiti nakon otvaranja

Distributer:

Pa-vin doo
V. Holjevca 20,
Jastrebarsko
pavin@pavin.hr
www.pavin.hr

The information in this document is correct to the best of our knowledge. However, this data sheet should not be considered to be an express guarantee, nor does it have implications as to the sales condition of this product. April 2025.



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemmandwine.com