



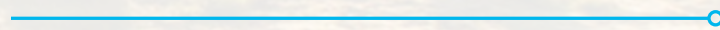
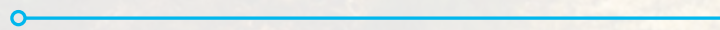
ESTUDIO MICROBIOTA TERROIR DE LAS BODEGAS

Levaduras/Bacterias Lácticas
Nutrición personalizada
Bodega experimental
www.lev2050.com



Las bodegas de reconocido prestigio y calidad presentan un claro interés por acercarse al terruño y mejorar continuamente la calidad de sus vinos, eso les lleva a profundizar en el mejor conocimiento de sus viñedos y la personalidad que manifiestan.

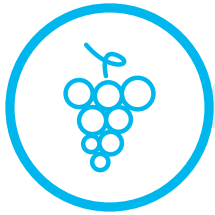
Por lo tanto, Lev2050 apuesta por la realización de una selección de sus propias levaduras y bacterias lácticas y por la confección de una nutrición personalizada para cada bodega.



Claramente, es un impulso a un sostenimiento más racional del ecosistema, confinando la utilización en fermentación de algo que es propio y la no introducción de microorganismos exógenos.

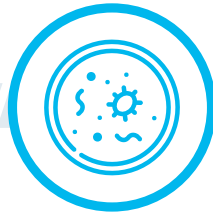
Dr. David García
Director General

ESTUDIOS DE SELECCIÓN



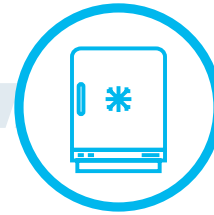
Selección de uvas

Muestreo representativo de las uvas del viñedo



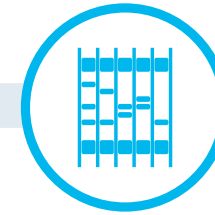
Aislamiento de microorganismos

Mediante cultivos selectivos



Preservación

Asegurar la perpetuidad de las cepas mediante ultracongelación



Identificación microorganismos

mediante técnicas de biología molecular

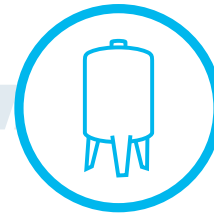


PRODUCTO ÚNICO



Crecimiento de biomasa

Multiplicación del *starter* para su inoculación en depósitos



Selección del *starter*

*Selección de nutrientes mixtos
Análisis de compuestos y aromas en vinificaciones mixtas



Sel. de microorganismos

*Selección de nutrientes
Mediante análisis de compuestos y aromas en vinificaciones individuales

TIPOS DE ESTUDIO

- Creación de colecciones de levaduras autóctonas
- Creación de bancos de bacterias lácticas autóctonas
- Estudio de nutrición personalizada (nutrientes a medida)*
- Servicio de bodega experimental

Evita la estandarización y genera vinos con carácter, singularidad y personalidad propia



1. ESTUDIOS DE SELECCIÓN DE LEVADURAS ---

Este estudio de selección de levaduras tiene como objetivo conocer la biodiversidad de la microbiota presente en terrenos muy concretos de cada bodega.

Lev2050 es especialista en la selección y caracterización de levaduras, con el objetivo de encontrar aquellas cepas autóctonas que presenten las mejores propiedades para ser utilizadas como *starters* en la fermentación. Una vez se realice el aislamiento, identificación, selección y caracterización de dichas levaduras se generará biomasa de las cepas seleccionadas y se testarán en bodega.

Para más información póngase en contacto con nosotros 

2. ESTUDIO BANCO DE BACTERIAS LÁCTICAS

La fermentación maloláctica es una etapa importante en la vinificación de los vinos tintos y en algunos blancos en la que participan diferentes especies de bacterias lácticas.

Tradicionalmente, las bodegas dejaban que ésta ocurriera de forma espontánea, como consecuencia del crecimiento de las bacterias lácticas procedentes de la microbiota indígena, aportada por la uva, y aún hoy se procede de esta forma en muchas ocasiones. No obstante, la tendencia actual se dirige a la utilización de cultivos iniciadores comerciales constituidos casi al 100% por cepas de *Oenococcus* seleccionadas, aunque Lev2050 apuesta por la selección de las mejores bacterias lácticas del terreno, sean o no *Oenococcus oeni*. Existen otros muchos géneros de bacterias lácticas que participan en la FML.

Lev2050 es especialista en la selección y caracterización de bacterias lácticas de vinificación. Por lo tanto, el objetivo del proyecto es el aislamiento, identificación, selección y caracterización de aquellas cepas autóctonas que presenten las mejores propiedades para ser utilizadas como cultivos iniciadores. Por último, se generará biomasa de las cepas seleccionadas y se testarán en bodega.

Para más información póngase en contacto con nosotros 

3. ESTUDIO NUTRICIÓN PERSONALIZADA ---

El estudio consiste en poder testar los distintos géneros, especies y cepas más diferentes filogenéticamente de levaduras de los estudios anteriores y realizar lisados completos y/o mezclas de ellos, que actúen como agentes nutritivos, organolépticos y estructurales de manera totalmente personalizada.

Por lo tanto, el objetivo es la búsqueda de aquellos lisados que nos aporten originalidad.

Para ello, se testarán en micro-vinificaciones cada uno de los lisados por individual, como agentes de nutrición.

Posteriormente y después de la cata de los distintos lisados se podrán realizar mezclas de los mismos en la búsqueda de los mejores nutrientes a medida para diferentes propósitos.

Se realizarán 14 lisados a diferentes dosis de manera individual con controles de nutrición comercial y posteriormente se llevarán a cabo mezclas mixtas de dichos lisados para confeccionar nutrientes personalizados y a medida de la bodega.

Para más información póngase en contacto con nosotros 

4. SERVICIO DE CREACIÓN DE VINOS EXPERIMENTALES A MEDIDA DE LA BODEGA

Lev2050 ofrece un servicio de micro-vinificaciones para creaciones de vinos a medida a gusto de la bodega.

Es un servicio independiente de los estudios de levaduras, lácticas o nutrición. Gracias a la capacidad que tenemos de realizar y controlar al detalle las micro-vinificaciones, realizando cerca de 1.500 vinos al año, ofrecemos la posibilidad de ser bodega experimental.

Por lo tanto, las bodegas pueden experimentar con diferentes creaciones de vinos con variables tales como: uvas diferentes propias, productos enológicos, levaduras, diferentes bacterias lácticas, temperaturas... etc.

Para más información póngase en contacto con nosotros 



Polígono Mocholi
Plaza CEIN, 5 Nave B13
31110 Noáin · Navarra
(+34) 948 346 027
www.lev2050.com