

Con el apoyo de:



# Mercado del vino

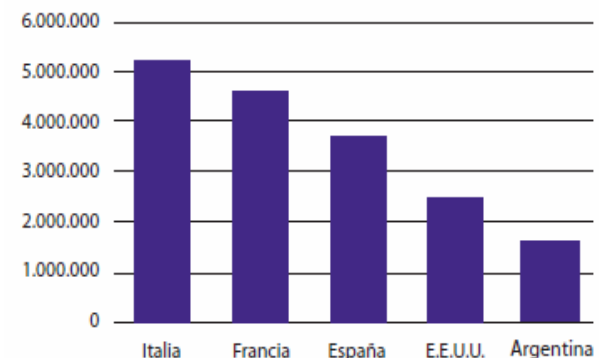
## Mercado global

- Competidores tradicionales como Francia e Italia han **incrementado su gasto en I+D** para mantener su prestigio de sus vinos en el mercado
- La competencia en el mercado se ha incrementado por el **crecimiento en volumen y calidad** en productores como Chile, Argentina o Australia
- **Nuevos entrantes** se han sumado al mercado vinícola internacional como Hungría, Alemania y China

MAPA MUNDIAL DE PRODUCCIÓN POR PAÍSES



PRODUCCIÓN DE LOS PRINCIPALES PAÍSES EN TONELADAS



**La competencia en el mercado global del vino se está dirigiendo a la diferenciación en calidad de los productores tradicionales ante la imposibilidad de ser competitivos en coste**

## Conseguir vinos diferenciados es una tarea muy difícil.

La mayoría de las bodegas utilizan:

- las mismas variedades de uva.**
- las mismas levaduras comerciales.**

## Toda la expresión de su 'terroir'

### **SU PROPIO CARÁCTER**

Extraemos del vino el carácter y la personalidad propios de su 'terroir'.



### **LA MEJOR SELECCIÓN**

Conseguimos una selección de las mejores levaduras autóctonas.



### **ÚNICO E IRREPETIBLE**

Proporcionamos a la bodega un producto único e intransferible para conseguir vinos mejorados, personalizados y exclusivos.



## La uniformización del vino

El 80% de los vinos en España se elaboran con 10 variedades de uva predominando el tempranillo.

El uso de **los mismos starters** comerciales tiende a **uniformizar** las características de los vinos **eliminando sus rasgos únicos.**

## Starters ad hoc LEV2050

LEV2050 desarrolla **starters de fermentación** a partir de la selección de las mejores levaduras autóctonas de cada viñedo.

Los starters de LEV2050 mejoran las **características organolépticas** del vino proporcionándole **carácter y personalidad** propia facilitando su **diferenciación** frente a otros vinos

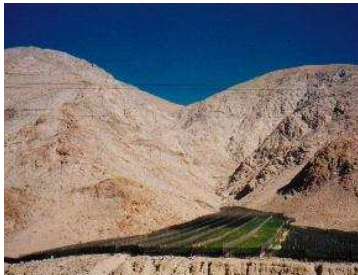


**LEV2050 selecciona y combina las mejores levaduras autóctonas propias de cada viñedo para obtener vinos personalizados, únicos y diferenciados de sus competidores con las características propias de su 'Terroir'**



# Biodiversidad

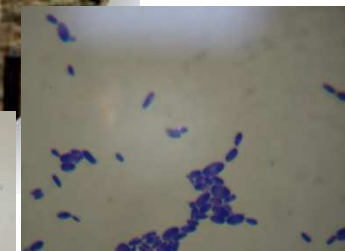
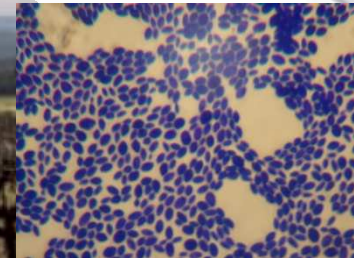
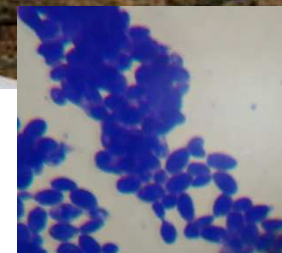
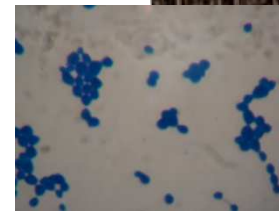
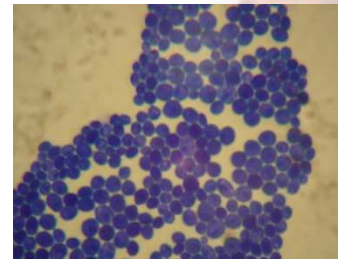
## Diferentes zonas climáticas



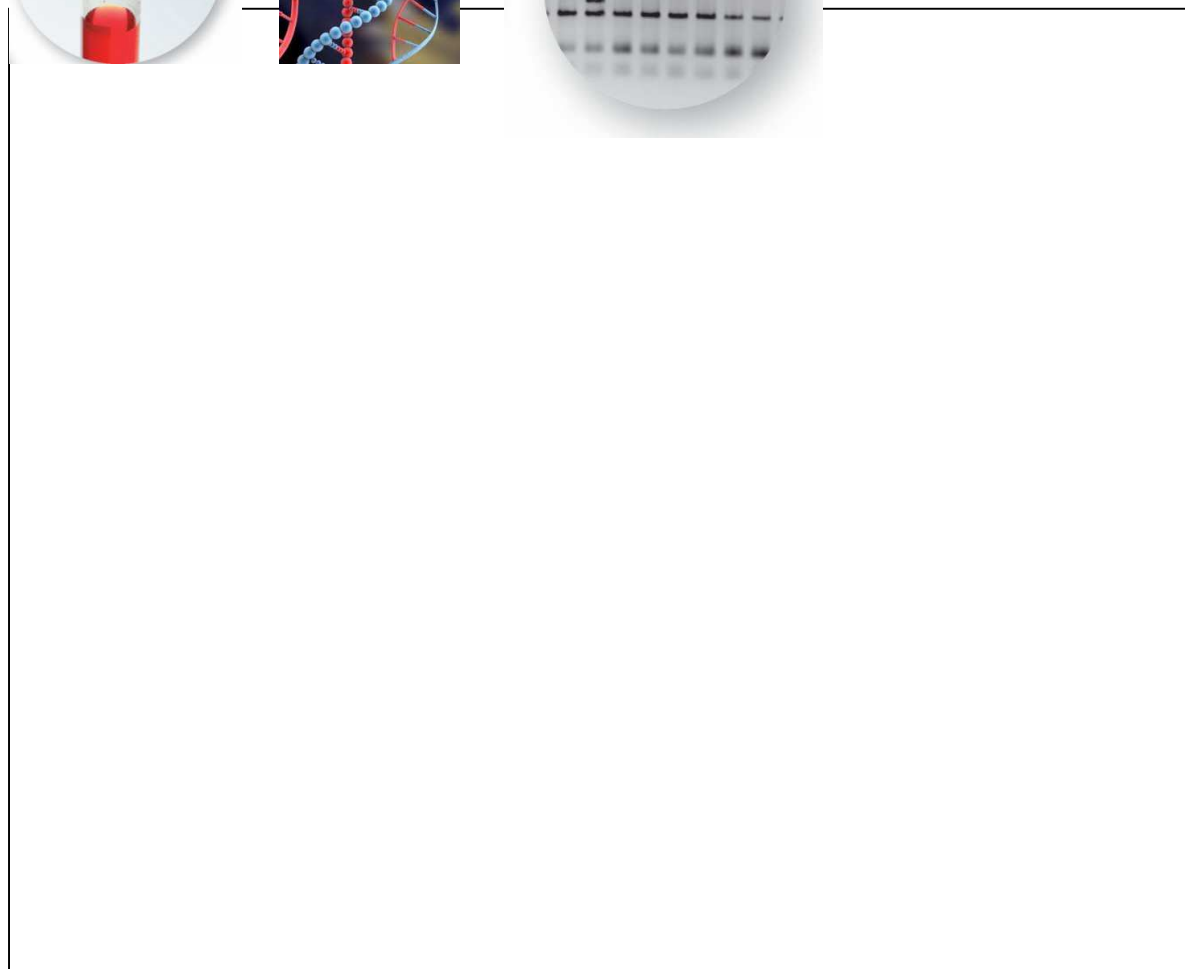
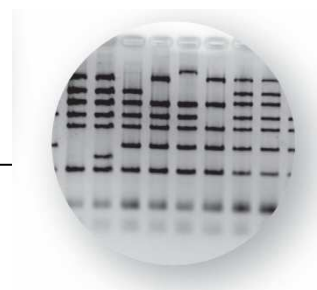
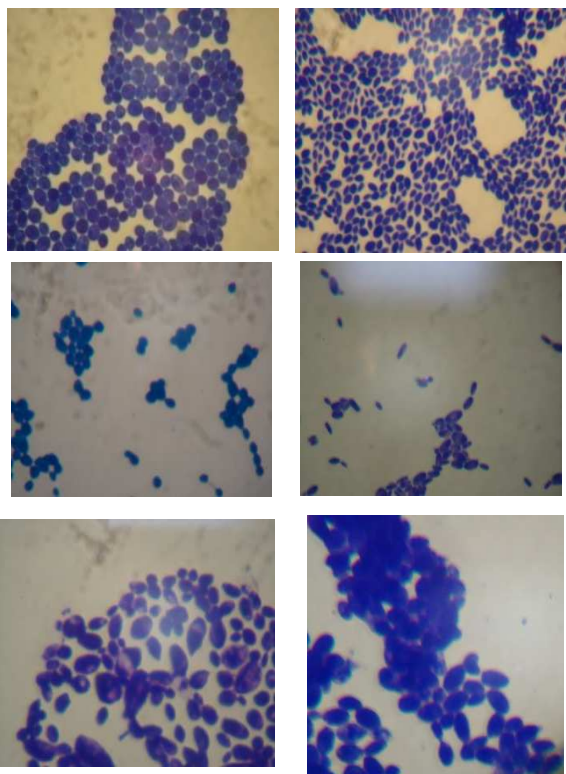
## Diferentes uvas



## Diferente microbiota



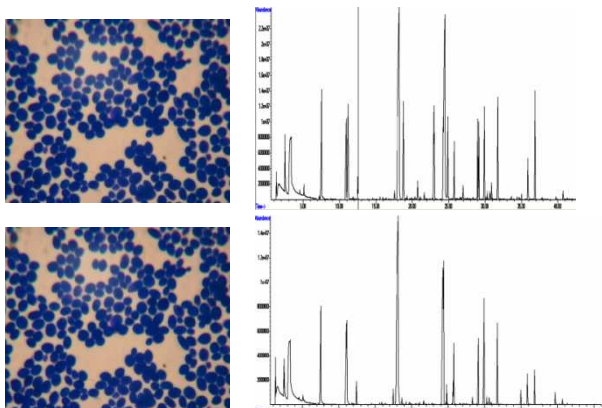
# Identificación de levaduras



# Caracterización de levaduras

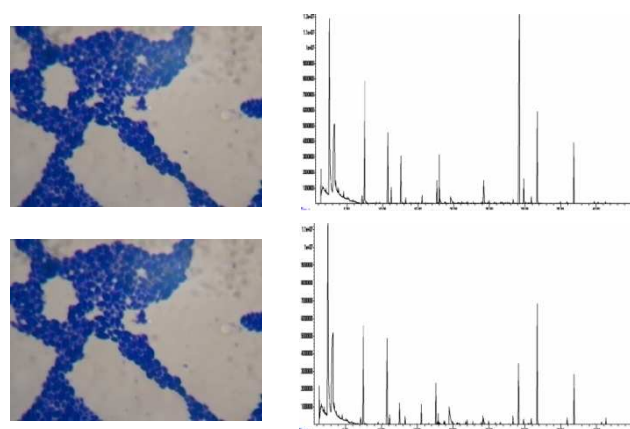
## *Saccharomyces cerevisiae*

Bodega 1 diferentes cepas

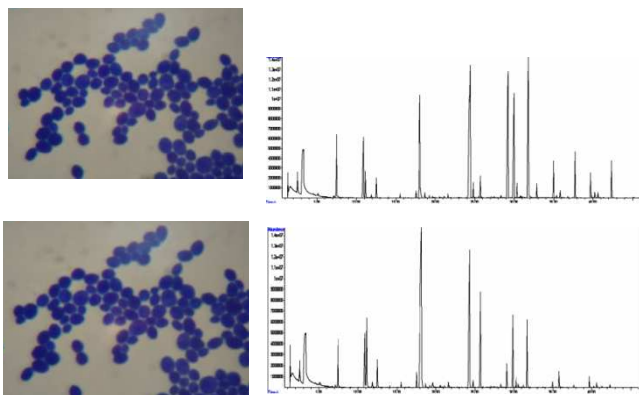


## *Hanseniaspora clermontiae*

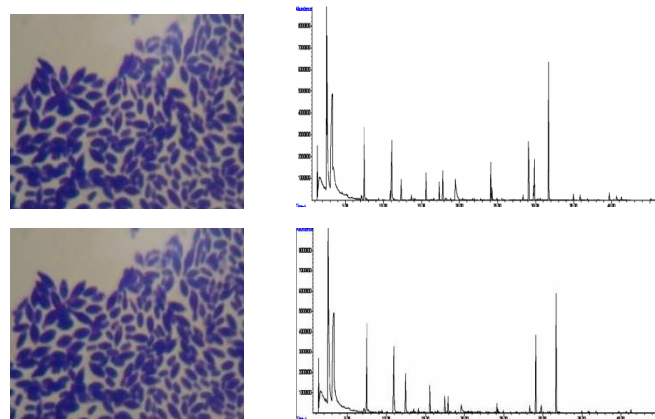
Bodega 1 diferentes cepas



Bodega 2 diferentes cepas



Bodega 2 diferentes cepas





**LEV2050 utiliza técnicas de microbiología, genética y análisis de metabolitos para la obtención de starters únicos para cada uno de sus clientes**



1

LEV2050 realiza una **propuesta diferencial en un sector tradicional y en un nicho de mercado de alto valor agregado.**

2

Los vinos producidos con los starters de LEV2050 no sólo **mejoran su calidad organoleptica sino que se diferencian de otros competidores** en un mercado muy homogéneo.

3

La gama de starters desarrollados por LEV2050 proporciona **soluciones a medida** para cada uno de sus clientes.

dgarcia@lev2050.com  
+34 629826078 / +34 948346027  
Pza. Cein, 5. Nave B-13  
Pol. Mocholi 31110 Noáin. Navarra  
[www.lev2050.com](http://www.lev2050.com)



Con el apoyo

