eXence™ uvaferm

Saccharomyces cerevisiae

Sélectionnée en collaboration avec l'institut de la biotechnologie du vin (Université de Stellenbosch)

Pour révéler les arômes variétaux de vos vins blancs et rosés

YSEO® PROCESS
Yeast Security Optimization

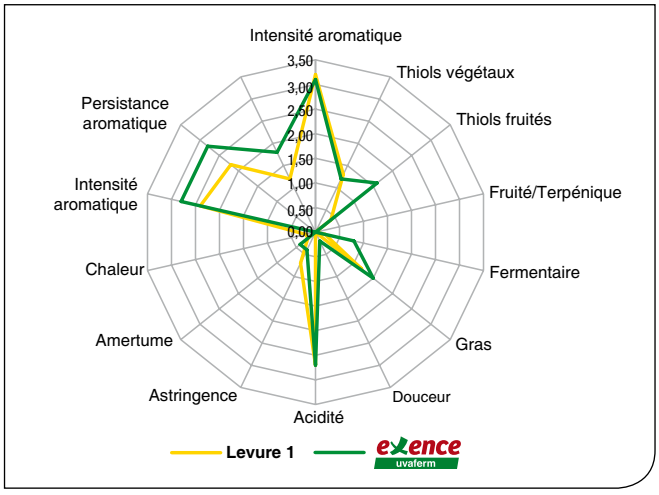
Les conditions de fermentation de plus en plus difficiles ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production des levures naturelles – le procédé YSEO® – qui optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques de défauts olfactifs d'origine fermentaire (acidité volatile, odeurs soufrées…). Les levures YSEO® sont 100% naturelles et non-OGM.

Applications

Uvaferm eXence™ provient du croisement naturel entre 2 souches de levures, assisté par les techniques d'hybridation aléatoire de masse et de pression sélective avec pour objectif d'obtenir une levure aromatique révélatrice d'arômes variétaux tels que les thiols pendant la fermentation des vins blancs et rosés.

Propriétés microbiologiques et oenologiques

- Culture pure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Possède le facteur killer
- Tolérance à l'alcool élevée (14.5%)
- Tolérance à de faibles températures >14°C
- Production faible d'acidité volatile
- Production faible de SO_2
- Besoin en azote faible
- Excellentes capacités fermentaires
- Forte intensité aromatique
- Bien adaptée pour les raisins à potentiel élevé en thiols variétaux

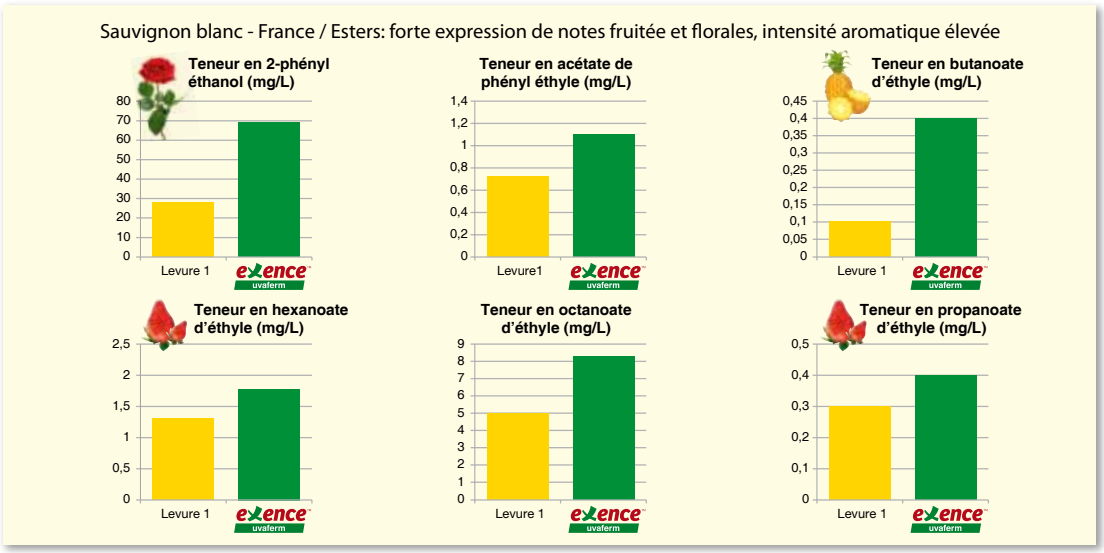


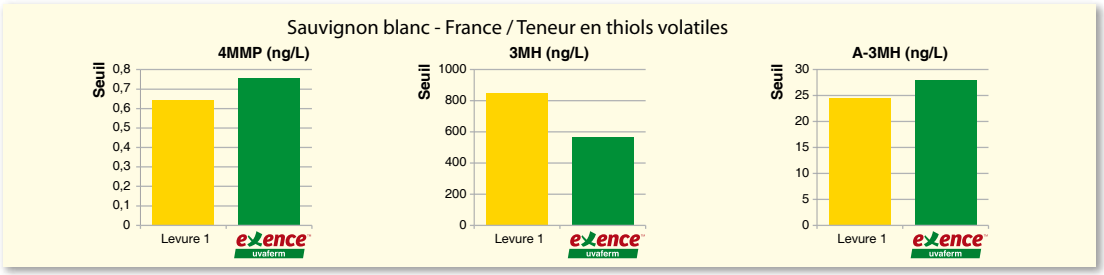
← **Colombard 2012**
Profil sensoriel (Panel professionel)
Fort potentiel aromatique: augmentation des caractères de thiols fruités (fruit de la passion par exemple), de l'intensité aromatique en bouche et de la persistance aromatique.

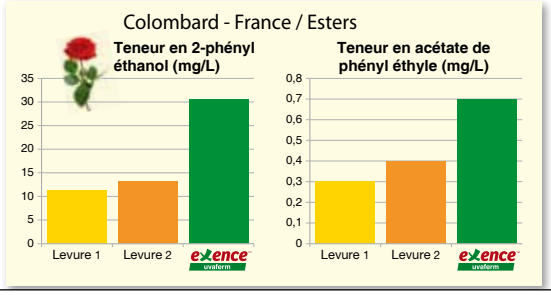
uvaferm®

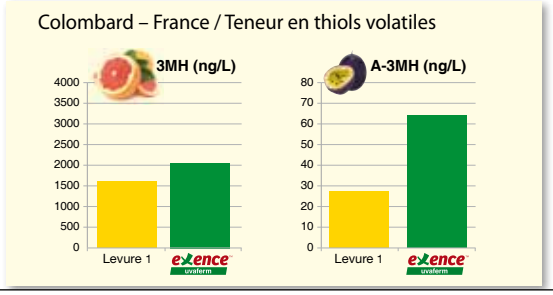
LALLEMAND

Impact sensoriel :









Dosage : 20 à 40 g/hL

Mode d'emploi

1. Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température entre 35 et 40°C).
2. Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
3. Ajouter au moût. La différence de température entre le moût à inoculer et le milieu de réhydratation ne doit jamais dépasser 10°C (en cas de doute, veuillez contacter votre fournisseur ou Lallemand).
4. La durée de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes
5. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
6. La réhydratation du moût n'est pas souhaitable.

Stockage et conditionnement :

- Toutes levures sèches actives doivent être stockées dans un endroit sec, entre 5 et 8°C et l'emballage sous vide doit rester intact.
- Disponible en sachet de 500 g.

Distribué par :

Juin 2013

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Lallemand SAS | BP 59 | 31702 Blagnac Cedex | France | Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 | Fax: + 33(0)5 62 74 55 00
Lallemand Oenologie : *Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins* / www.lallemandwine.com