

uvaferm™

VN

Saccharomyces cerevisiae
Var. cerevisiae



Para vinos tintos jóvenes frutados y redondos.
Maceración carbónica

Aplicaciones

Uvaferm™ VN fue seleccionada por el IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha) para la elaboración de vinos tintos jóvenes. Como resultado de su producción significativa de aromas a “fruta fresca” (sin incidencia elevada de aromas a “plátano”), así como su capacidad de reducir notas herbáceas e incrementar el volumen en boca, es la herramienta perfecta para la elaboración de vinos para ser consumidos jóvenes y frutados.

Uvaferm™ VN se adapta idealmente a la elaboración de tintos por maceración carbónica o vinos “primeur”.

Propiedades enológicas y microbiológicas

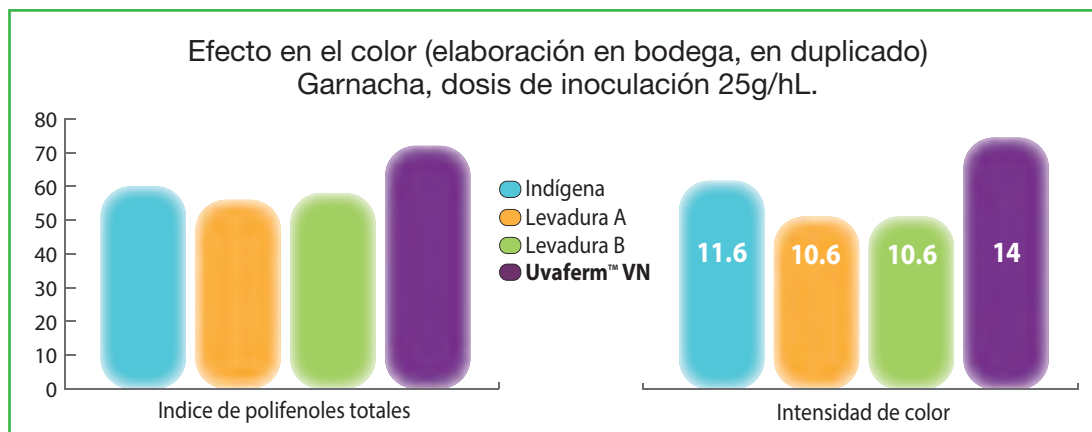
- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- Fenotipo killer
- **Tolerancia al etanol: hasta 15,5%**
- Elevada producción de esteres
- Cinética de fermentación rápida
- Liberación significativa de polisacáridos
- Baja producción de acidez volátil
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias
- Buena producción de polisacáridos
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de acetaldehído y compuestos amílicos
- Baja producción de SH₂
- Facilita la fermentación maloláctica.
- Muy baja actividad cinamil descarboxilasa.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Dosis

- Elaboración de tintos: 20 a 40g/hL



Instrucciones de uso

- 1) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (a temperatura 35-40°C)
- 2) Disolver removiendo cuidadosamente y esperar 20 minutos
- 3) Adicionar mosto de manera que la diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el agua de rehidratación no supere los 10°C
- 4) El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 min
- 5) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- 6) No realizar la rehidratación en mosto

Presentación y almacenamiento

- Disponible en paquetes de 500gr en cajas de 10kg.
- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Julio 2018

uvaferm®

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.