

# uvaferm BDX<sup>®</sup>



## ***Fermentación de tintos con potencial varietal.***



Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción para estas cepas naturales - El Proceso Yseo - que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce el riesgo de desviaciones organolépticas. Las levaduras Yseo son 100% naturales y no modificadas genéticamente. (NO GMO).

## **Aplicaciones**

Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc son variedades ampliamente difundidas en el mundo hoy en día. De acuerdo con las condiciones de cada zona y el manejo de la elaboración por parte del enólogo, los vinos procedentes de estas variedades de uva tendrán diferentes expresiones. Estas variedades presentan sin embargo caracteres específicos y dominantes, como notas de pimienta (familia aromática de las pirazinas) en el Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon ó notas de fresas maduras (familia de los furaneoles) para el Merlot. A esto se le añade una mayor presencia tánica.

Uvaferm BDX<sup>®</sup>, seleccionada en Francia, cuyas calidades son reconocidas en todo el mundo, respeta estos componentes esenciales de las variedades de uva de Burdeos y otras variedades como Tempranillo, especialmente a nivel de los aromas varietales.

Además, Uvaferm BDX<sup>®</sup>, preserva la concentración en compuestos fenólicos en los vinos y permite al enólogo elaborar vinos con color intenso y respeto del potencial polifenólico.

## **Propiedades enológicas y microbiológicas**

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- Sensible al factor competitivo K2.
- Elevada tolerancia al etanol: hasta 16%
- Cinética de fermentación moderada que permite un buen manejo de la maceración.
- Rango de temperatura de fermentación óptima: 18 a 30°C.
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias.
- Baja actividad  $\beta$ -glicosidasa: limita la pérdida de color.
- Baja producción de acidez volátil.
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de espuma.
- Compatible con la fermentación maloláctica.

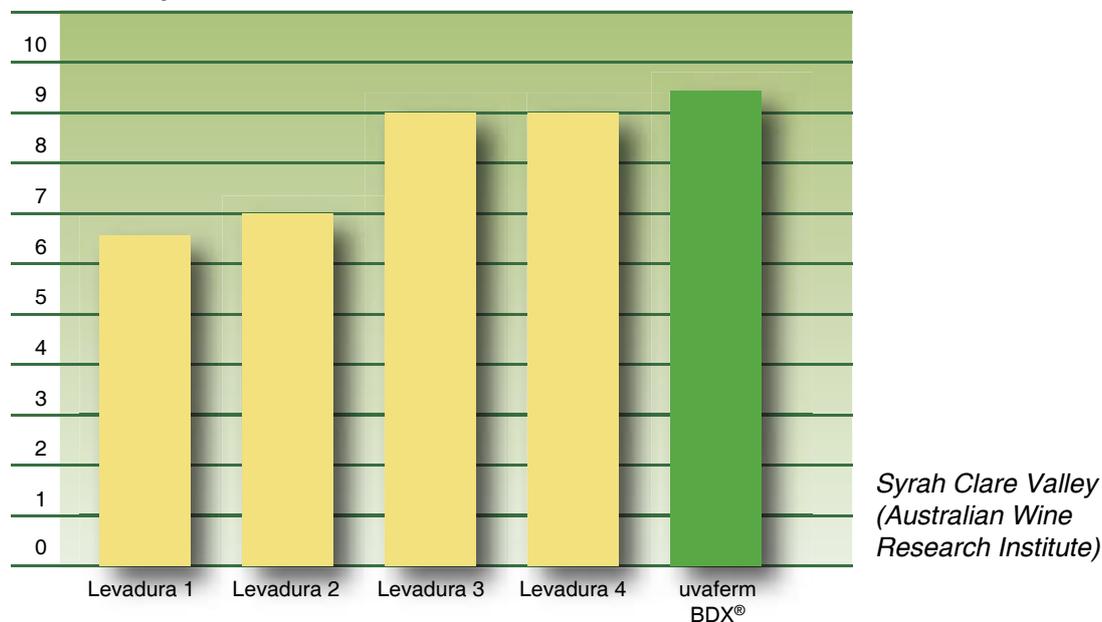
uvaferm<sup>®</sup>

## Perfiles sensoriales y color

Variedades	Países	Perfiles sensoriales
Cabernet-Sauvignon	USA	Frutos secos, olivas, taninos redondos
Tempranillo	España	Fruta varietal, color intenso, equilibrio en boca
Malbec	Argentina	Fruta madura, trufas

Perfiles sensoriales de vinos obtenidos a partir de fermentaciones con uvaferm BDX en varias regiones del mundo

### Comparativa en la intensidad de color de vinos fermentados



## 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

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

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.

Julio - 2018