

uvaferm 43[®]

Saccharomyces cerevisiae bayanus

Levadura de fuerte carácter fructofílico para reactivación de fermentación alcohólica



Gracias a su nuevo proceso YSEO[®], Lallemand obtiene lo mejor de las levaduras adaptadas a condiciones enológicas actuales y futuras. Estas levaduras naturales bajo la forma seca han beneficiado todas aquellas condiciones de producción particulares conservando las características de la cepa seleccionada. Reforzando naturalmente la biodisponibilidad de micronutrientes esenciales, este proceso permite aumentar la resistencia de la levadura y por lo tanto, de incrementar su capacidad de adaptación a condiciones de fermentación difíciles reduciendo los riesgos fermentativos y las posibles desviaciones organolépticas.

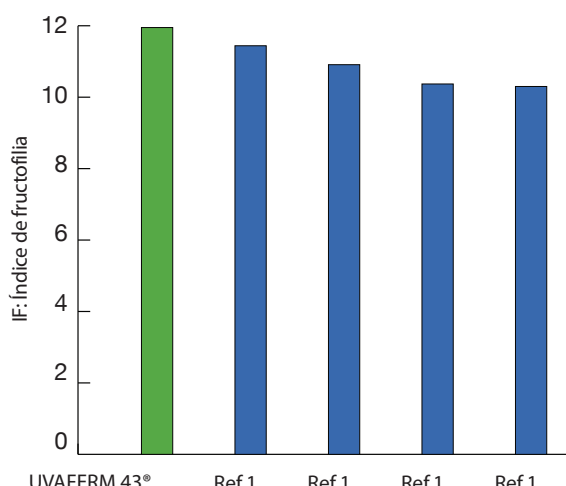
Aplicaciones

Uvaferm 43[®] ha sido seleccionada por el servicio técnico de Inter-Rhône, por su excepcional habilidad para reiniciar paradas de fermentación, en el marco de un convenio colaboración técnica con Lallemand iniciada en 1997. Resultante de una colección de más de 30 levaduras, ha sido ensayada en vinos con paradas de fermentación. Las paradas de fermentación utilizadas en el proceso de selección fueron provenientes de vinos con alcoholes elevados (14.3% con 21 g/L RS) y alto libre SO₂ (35 mg/L). Estos trabajos se inscriben dentro de la continuidad de los de la Comisión Enológica de la Onivins sobre la prevención y el tratamiento de las paradas de fermentación. Esta cepa ha sido comparada con las mejores levaduras de reactivación de la fermentación, actualmente comercializadas y ha dado los resultados más convincentes. Desde entonces, uvaferm 43[®] ha demostrado su excelente eficiencia en circunstancias y tipos de vino muy diferentes.

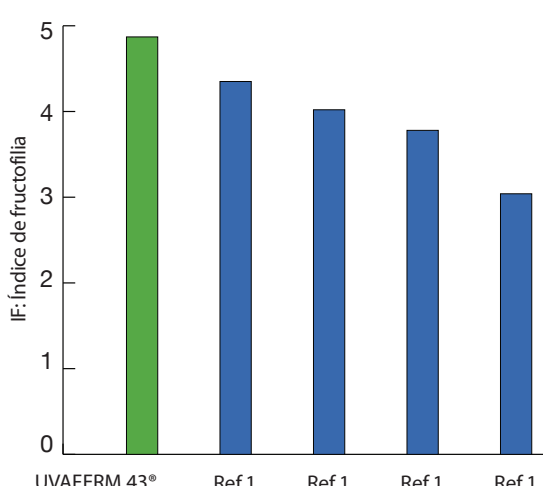
Propiedades microbiológicas y enológicas

- *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- Fuerte carácter fructofílico
- Posee el factor killer
- Alta tolerancia al alcohol: superior a 16%
- Buena implantación en el medio
- Buen rango de fermentación
- Efecto sensorial neutral sobre el vino terminado
- Reinicia la fermentación alcohólica, también en condiciones difíciles.
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO₂ y de H₂S
- Rapidez de fermentación elevada
- Respeta las cualidades organolépticas de los vinos reactivados
- Excelente para reiniciar paradas de fermentación con elevada proporción fructosa/glucosa
- Utiliza fructosa más fácilmente que la mayoría de las levaduras enológicas
- Relativamente baja demanda de nitrógeno

Perfiles sensoriales y color



Capacidad de las levaduras para consumir la fructosa sobre un medio con proporción de glucosa/fructosa <1 GFR= 0,33 (260g/L azúcar: 195g/L de fructosa y 65g/L de glucosa)



Capacidad de las levaduras para consumir la fructosa sobre un medio con proporción de glucosa/fructosa <1 GFR= 0,33 (260g/L azúcar: 130g/L de fructosa y 130g/L de glucosa)

Dosis de utilización

Vinificación en blanco, tinto y rosado: 20 a 40 g/hL
Reactivación de fermentación: 40 g/hL

Instrucciones de empleo

- 1°/ Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C.
- 2°/ Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
- 3°/ Si necesario, aclimatar la levadura a la temperatura del mosto incorporando progresivamente. La diferencia de temperatura entre el mosto a ser inoculado y el medio de rehidratación no deber ser jamás superior a 10°C.
- 4°/ La duración de la rehidratación total no debería exceder los 45 minutos.
- 5°/ Es esencial de rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- 6°/ Se desaconseja la rehidratación directa en mosto.
- 7°/ En caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de un Protector de levadura.

Seleccionado y producido por:



Soluciones naturales para añadir valor a tus vinos

B.P.59
31702 Blagnac CEDEX
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
Fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemmandwine.com

Distribuido por:

uvaferm[®]

uvaferm[®]