

uvafermCGC-62[®]

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Cepa de levadura ideal para exaltar el aroma del vino

Aplicaciones

Uvaferm CGC-62[®] fue seleccionada de los viñedos de Charante (Francia). Esta cepa es ideal para fermentar principalmente mostos poco aromáticos o neutros. Asimismo, Uvaferm CGC-62[®] es apropiada tanto para fermentación de mostos con baja acidez, así como para mostos con alta graduación alcohólica potencial; además de fermentación de vinos base para destilación. Fue seleccionada por su capacidad para exaltar el aroma del vino, ya sea partiendo de variedades neutras, o de variedades de gran aroma primario, tanto en rosados como en tintos.

Es una cepa capaz de producir ésteres y otros aromas secundarios que exaltan el carácter frutado del vino, resaltando los componentes varietales de la uva, haciéndolos más complejos.

Produce aromas frutados del tipo pera, banana y ananá.

Propiedades microbiológicas y enológicas

- Cepa de óptimo vigor fermentativo, con cinética de fermentación muy regular
- Capaz de fermentar a partir de 13°C, soportando las altas temperaturas de fermentación.
- Buena tolerancia al alcohol (15% vol.)
- Carácter killer, capaz de inhibir las levaduras contaminantes y facilitar su implantación.
- Baja producción de acidez volátil y sulfhídrico.

Dosis de utilización

Vinificación en blancos: 20-25 g/hl.

Dosis inferiores o el uso de pie de cuba puede producir dificultades en el predominio de la cepa sobre la flora indígena.

Instrucciones de empleo

- Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 37-40°C, agitando suavemente.
- Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
- Adicionar al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a ser inoculado y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C. (Cualquier duda, consultar al proveedor o a Lallemmand).
- La duración de la rehidratación total no debería exceder los 45 minutos.
- Es esencial de rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- Se desaconseja la rehidratación directa en mosto.

Seleccionado y producido por:

LALLEMAND

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[®]