uvaferm HPS®

Saccharomyces cerevisiae

Contribución al volumen en boca de los vinos tintos.

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 de las levaduras seleccionadas de la naturaleza – el proceso YSEO® – que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos fermentativos y desviaciones organolépticas. Las levaduras YSEO® son 100% naturales y no GMO.

Aplicaciones

Numerosas vinificaciones realizadas en los últimos años con Uvaferm HPS® (YSEO®) han mostrado el impacto de la sobreproducción de manoproteínas de esta levadura sobre la calidad de los vinos tintos de alta gama. En pruebas comparativas con variedades como Cabernet Sauvignon, Tempranillo ó Merlot los vinos al final de fermentación presentan una percepción sensorial de volumen en boca, redondez y dulzor de los taninos. Además, los vinos se han destacado por su marcada expresión varietal con tendencia a la fruta confitada. La estabilidad de color y de los aromas varietales en el tiempo es otra de las principales características.

Un método de selección innovador.

Muchos años de investigación llevados a cabo por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en España en colaboración con Lallemand, han dado como resultado la nueva levadura Uvaferm HPS® YSEO®.

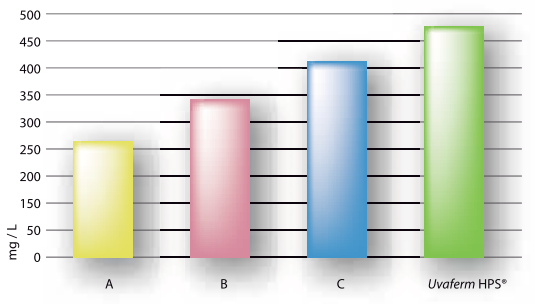
Esta levadura ha sido obtenida a partir de un nuevo método de selección específico, patentado por el CSIC (P200102541) desarrollado para el aislamiento de una levadura Saccharomyces cerevisiae sobreproductora de manoproteínas, derivada de la mutagénesis al azar (no GMO).

Propiedades microbiológicas y enológicas.

- **Sobreproducción de manoproteínas durante la fermentación alcohólica.**
- **La levadura con mayor producción de polisacáridos del rango Lallemand (20-30% mayor que levaduras específicas).**
- Neutra respecto al factor killer.
- Cinética de fermenatción moderada y constante para optimizar la maceración...
- Tolerancia to alcohol: 16%.
- Rango de temperature de fermenatción: 18-30ºC.
- Necesidades en nitrogeno medias.
- Impacto positivo sobre la fermentación maloláctica y crianza sobre lías.

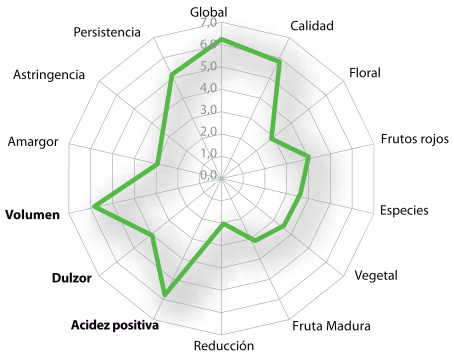
uvaferm®

Liberación de polisacáridos



Tempranillo, La Rioja
14% vol, pH 3.6, AT: 5.5 g/L
Polisacáridos totales después de fermentación maloláctica.

Perfil organoléptico



Merlot, Cataluña
13.2% vol, pH 3.4, AT: 5.5 g/L
Análisis sensorial descriptivo: Panel formado por 11 catadores profesionales.

Dosis

20 to 40 g/hL

Instrucciones de uso

1º/ Rehidratar en 10 veces su peso de agua (temperatura entre 35ºC Y 40ºC).
2º/ Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
3º/ Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe ser superior a 10ºC. Si es necesario, aclimatar la preparación añadiendo mosto progresivamente.
4º/ La duración total de esta fase de rehidratación no debe ser superior a 45 minutos.
5º/ Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
6º/ La rehidratación en mosto no es recomendable.

Julio 2018

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.

a condición de venta de este producto.