uvaferm BDX®

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

El perfecto fermentador

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

Hoy en día, el Cabernet-Sauvignon, el Merlot y el Cabernet Franc se han desarrollado ampliamente en el mundo. De acuerdo, al suelo, la producción, la personalidad del enólogo, y el tipo de elaboración, los vinos elaborados con esas variedades de uva tendrán expresiones diferentes. Ellos sin embargo, presentan caracteres dominantes específicos tales como alusión a pimiento (de la familia aromática de la piracina) para el Cabernet Franc y Cabernet-Sauvignon y a mermelada de fresa (familia furaneoles) en el caso del Merlot. Además hay que sumarle su fuerte presencia tánica.
La levadura BDX® aislada en Francia, cuyas cualidades son reconocidas alrededor del mundo, respeta los componentes esenciales varietales de la uva de la zona de Bordeux.
Además, esta cepa ayuda a la estabilidad del color, permitiendo al enólogo elaborar vinos de alto contenido de polifenoles.

Propiedades microbiológicas y enológicas

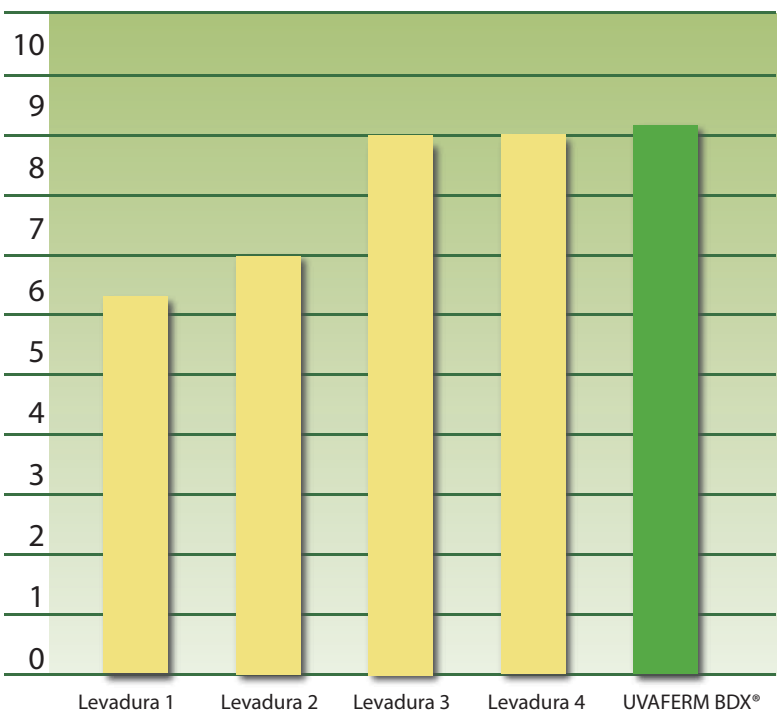
- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
- Sensible al factor competitivo K_2
- Alta tolerancia al alcohol: superior a 16%
- Fase de latencia media
- Rango de fermentación moderada permitiendo maceraciones largas
- Rango optima de temperatura: 18 a 30°C
- Requerimiento medio en nitrógeno asimilable
- Baja actividad ß-glicosidasa : limita las pérdidas de color
- Baja producción de acidez volátil: 0,20g/L eq (H_2SO_4)
- Producción SO_2 : entre 20 mg y 30 mg/L
- Baja formación de espuma
- Facilita la fermentación maloláctica

Perfiles sensoriales y color

Variedades	Países	Perfiles sensoriales
Cabernet Sauvignon	USA	frutas secas, olivas taninos redondos
Merlot	USA	frutas maduras, taninos redondos
Malbec	Argentina	frutas secas, trufas

Perfiles sensoriales de vinos obtenidos con la levadura Uvaferm BDX en varias regiones vitivinícolas

Comparación de la intensidad de color de vinos fermentados



Dosis de utilización

Elaboración en tinto: 20 a 40g/hL

Intrucciones de empleo

1°/ Rehidratar en 10 veces su peso de agua (temperatura entre 35°C y 40°C).
2°/ Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
3°/ 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 a vuestro proveedor o a Lallemand)
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.

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.lallemandwine.com

Distribuido por: