uvafermVN®

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Fruta y redondez para vinos tintos jóvenes

Uvaferm VN produce una cantidad elevada de aromas de frutas frescas, y libera numerosos polisacáridos.

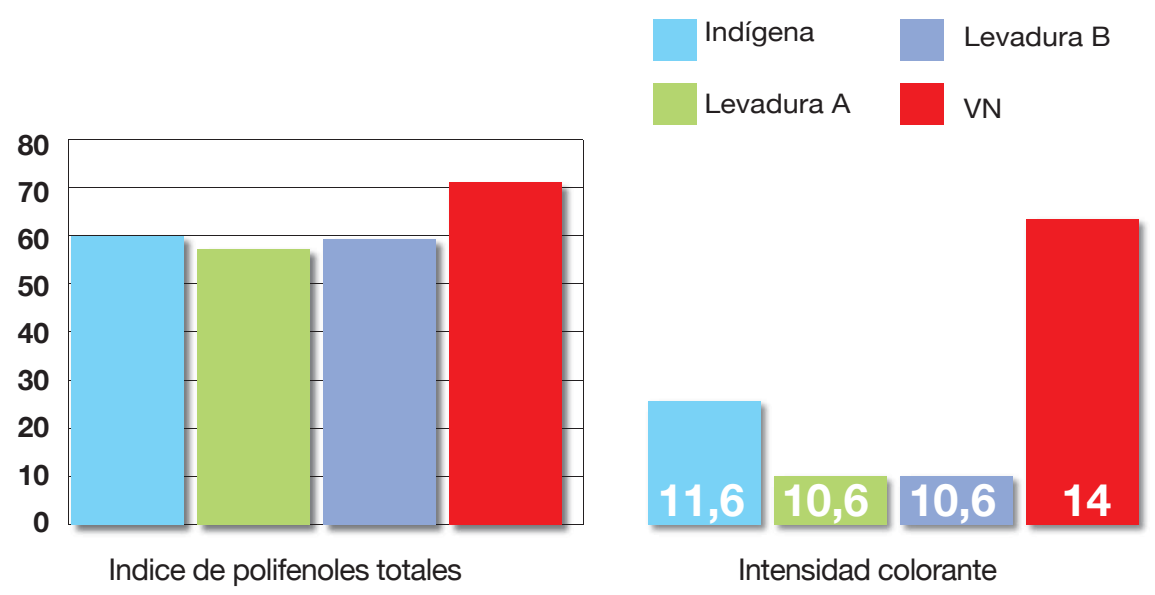
Aplicaciones

La levadura Uvaferm VN, ha sido seleccionada por el IVICAM (Instituto de la Viña y del Vino de Castilla) para elaborar vinos tintos jóvenes. Su producción significativa de aromas frutales-frescos" (sin aromas de tipo banana), su capacidad para reducir las notas herbáceas y de amplificar el volumen en boca es ideal para elaborar vinos jóvenes, mercado internacional donde busca realzar la fruta.
Uvaferm VN está perfectamente adaptada a la maceración carbónica para vinos de tipor Primeur con maceración carbónica.

Propiedades microbiológicas y enológicas

- *Saccharomyces cerevisiae,var. cerevisiae*
- Fenotipo killer
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5 % vol
- Producción elevada de ésteres
- Buena rapidez fermentativa
- Escasa producción de acidez volátil
- Liberación importante de polisacáridos
- Baja producción de SO_2
- Baja producción de acetaldehído y compuestos amílicos
- Baja producción de H_2S

Efecto sobre el color (vinificaciones realizadas en cava, doble: garnacha 2003, índice de inoculación 25g/hL



Dosis de Utilización

Vinificación en tinto 20 a 40 g /hL

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: