

uvaferm 43[®]

Saccharomyces cerevisiae bayanus

La levadura fructófila para reactivar las paradas de fermentación



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 para estas cepas naturales - El Proceso Yseo - que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce el riesgo de desviaciones organolépticas. Las levaduras Yseo son 100% naturales y no modificadas genéticamente. (NO GMO).

Aplicaciones

Uvaferm 43[®] fue seleccionada por el Instituto Inter Rhône por su excepcional habilidad para reactivar paradas de fermentación.

Uvaferm 43[®] fue seleccionada sobre 33 aislados diferentes que fueron comparados entre ellos y además frente a otras levaduras utilizadas habitualmente para reactivar paradas de fermentación. Las paradas de fermentación utilizadas en el proceso de selección fueron a partir de vinos con alcohol elevado (14,3% con 21 g/L de azúcar residual) y altos niveles de SO₂ libre (35mg/L).

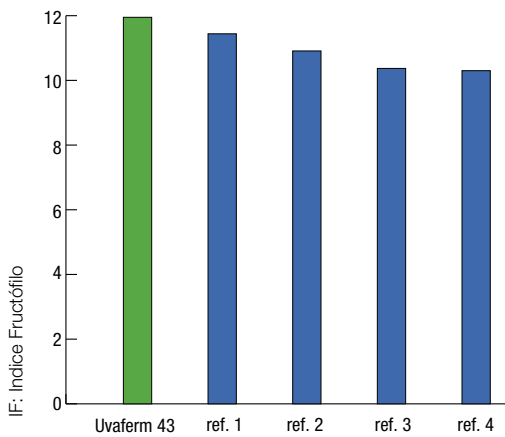
Las numerosas experiencias demuestran la habilidad de Uvaferm 43[®] para utilizar más fácilmente fructosa que otras levaduras enológicas, haciendo de esta levadura la elección preferida para reactivar paradas de fermentación con ratios elevados de fructosa respecto de glucosa.

Propiedades enológicas y microbiológicas

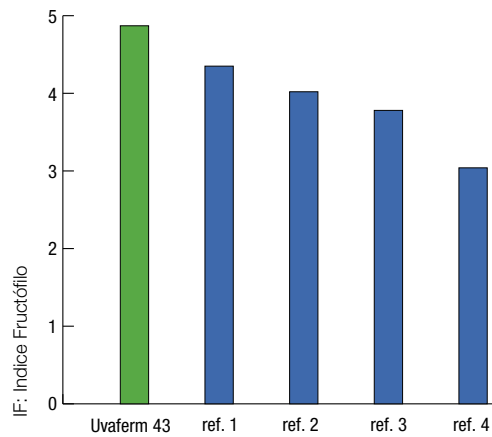
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Factor competitivo: activo.
- Excelente para reactivar paradas de fermentación con un ratio elevado fructosa/glucosa.
- Utiliza la fructosa más fácilmente que muchas levaduras.
- Demandas en nitrógeno relativamente bajas.
- Baja producción de acidez volátil en reactivación de paradas de fermentación.
- Baja producción de SO₂ y SH₂.
- Elevada tolerancia al etanol: hasta 16%
- Buena cinética de fermentación.
- Efecto sensorial neutro en el vino terminado.



Capacidad fructófila



Habilidad de la levadura para consumir fructosa en un medio sintético con glucosa/fructosa < 1 GFR = 0,33 (260g/L azúcar: 195 g/L de fructosa y 65 g/L de glucosa)



Habilidad de la levadura para consumir fructosa en un medio sintético con glucosa/fructosa = 1 (260g/L azúcar: 130 g/L de fructosa y 130g/L de glucosa)

Dosis

Reactivación paradas de fermentación: 40g/hL

Instrucciones de uso

- 1º/ Rehidratar en 10 veces su peso en agua (a temperatura 35-40°C)
- 2º/ Disolver removiendo cuidadosamente y esperar 20 minutos
- 3º/ Adicionar mosto de manera que la diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el agua de rehidratación no supere los 10°C
- 4º/ El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 min
- 5º/ Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- 6º/ No realizar la rehidratación en mosto

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Junio 2021

uvaferm®