

uvaferm™

CEG

Saccharomyces cerevisiae
Var. cerevisiae



**Vinos blancos con aromas complejos,
finos y elegantes**

Aplicaciones

Uvaferm™ CEG fue aislada por el Geisenheim Research Station en Alemania por su capacidad para llevar a cabo fermentaciones limpias y regulares con una elevada producción de aromas fermentativos muy delicados y de intensas notas frutales.

Uvaferm™ CEG muestra, comparado con otras cepas, bajos incrementos de temperatura y prefiere mostos muy limpios pero corregidos en nitrógeno para obtener la máxima expresión en la intensidad y longitud de los aromas fermentativos. Las notas fresca frutales aportadas por esta cepa en variedades blancas neutras son la principal característica de esta cepa.

Propiedades enológicas y microbiológicas

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- Fenotipo killer
- **Tolerancia al etanol: hasta 13%**
- Cinética de fermentación moderada.
- Temperatura recomendada por encima de 16°C.
- Reducido incremento de temperatura durante la fermentación, necesitando menos frigorías que otras levaduras en fermentación controlada.
- Respuesta muy positiva a una alta disponibilidad de nitrógeno asimilable, esteroides y ácidos grasos poliinsaturados (GoFerm Protect Evolution™ y Nutrient Vit Blanc™)
- Baja producción de acetaldehído.
- Alta producción de glicerol y CO₂ estable.
- Baja producción de espuma.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Dosis

- Elaboración de blancos: 20 a 40g/hL

Instrucciones de uso

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

Presentación y almacenamiento

- Disponible en paquetes de 500gr en cajas de 10kg.
- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

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

Junio 2021

uvaferm®