

# uvaferm<sup>®</sup>VRB

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

## **Aromas tiólicos y volumen en boca**



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 Wam<sup>®</sup> fue aislada y seleccionada por la Universidad de Valladolid (Campus de Palencia, Facultad de Enología), España. Es una cepa de levadura seleccionada entre 171 cepas aisladas de la naturaleza y proviene de un viñedo en espaldera experimental de la Junta de Castilla y León de la variedad Verdejo y Sauvignon Blanc de la D.O. Rueda.

Uvaferm Wam<sup>®</sup> produce una concentración moderada de aromas fermentativos del tipo de fruta fresca y aromas varietales relacionados con fruta exótica, ensalzando los aromas propios de la variedad de la que fue seleccionada. Tiene un potente efecto en la sensación en boca del vino, aportando untuosidad y suavidad. La crianza sobre lías con esta levadura mejora la longitud y evolución en boca. Proporciona una integración de la acidez en todo su desarrollo gustativo. Esta cepa se adapta muy bien para la producción de vinos blancos varietales de alta calidad, así también como para la vinificación de blancos en barrica con crianza sobre lías

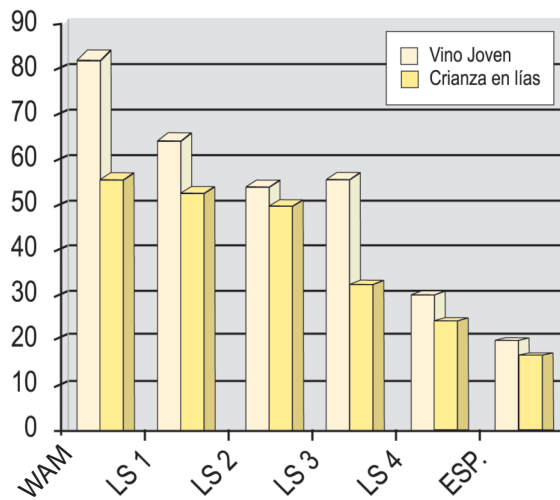
## **Propiedades enológicas y microbiológicas**

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Fenotipo killer.
- Tolerancia al etanol hasta 14,5%.
- Baja producción de acidez volátil.
- Demandas en nitrógeno elevadas.
- Baja producción de acidez volátil en reactivación de paradas de fermentación.
- Baja producción de SH<sub>2</sub>, cuando las necesidades en NFA están cubiertas (por encima de 200mg/L).
- Buena respuesta a los aportes controlados de oxígeno durante la FA y a la rehidratación con GoFerm Protect Evolution.
- Baja producción de acetaldehído.
- Efecto coloidal potente: Alta liberación de polisacáridos que aportan volumen en boca.
- Ensalza los aromas varietales.

uvaferm<sup>®</sup>

## Impacto sensorial

Puntuación en cata de los vinos elaborados a partir de la variedad Verdejo por 18 catadores



## Dosis

Elaboración de blancos: 25-30g/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](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

Junio 2021

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY