

uvaferm VRB[®]

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Rondeur et complexité aromatique des vins rouges de garde.



Grâce à son nouveau procédé YSEO[®], Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques actuelles et à venir.

Ces levures naturelles sous forme sèche ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la **biodisponibilité** des micronutriments essentiels, ce procédé permet **d'augmenter la résistance de la levure** et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

Applications

La levure uvaferm VRB[®], a été sélectionnée par le CIDA, Service d'Investigation et de développement technologique agroalimentaire de Logroño en Rioja pour élaborer différents types de vins rouges en fonction de la maturité du raisin et de l'objectif recherché.

Uvaferm VRB[®] est particulièrement recommandée sur merlot, malbec et grenache. Elle développe des arômes de fruits mûrs, confiture et notes de noisettes. Cette levure offre une fermentation alcoolique régulière.

Uvaferm VRB[®] assure une bonne production de glycérol, une production élevée d'alcools supérieurs et d'esters et libère de nombreux polysaccharides.

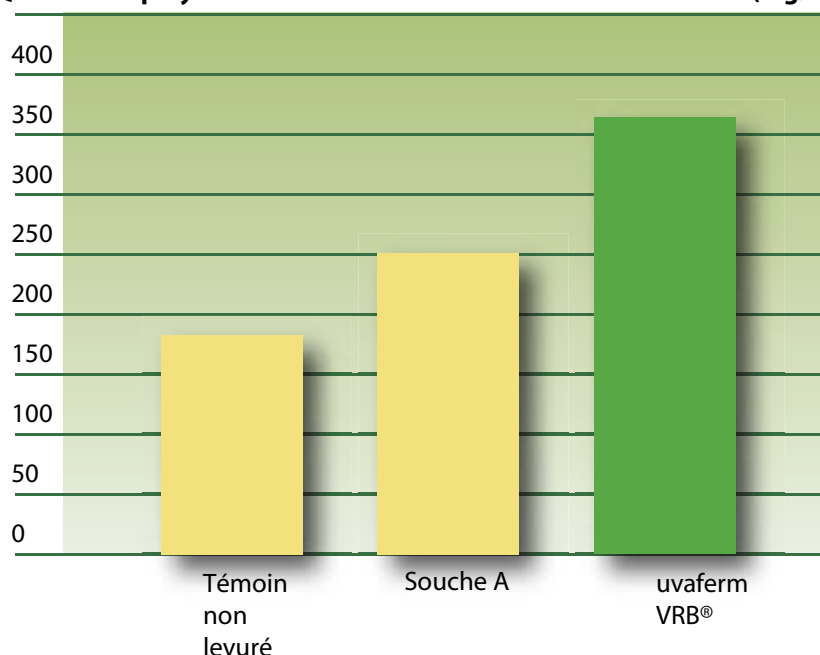
Propriétés microbiologiques et œnologiques

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Neutre au facteur Killer
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16%
- Courte phase de latence
- Vitesse régulière de fermentation
- Gamme de températures de fermentation optimale : 15 à 30°C
- Besoin moyen en azote assimilable
- Libération importante de polysaccharides
- Bonne production de glycérol
- Facilite la fermentation malolactique
- Production élevée d'alcools d'esters
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de SO₂
- Faible production de mousse

uvaferm[®]

Libération de polysaccharides au cours de la fermentation

Quantité de polysaccharides libérées au cours de la vinification (mg/L)



Dose d'utilisation

Vinification rouge : 20 à 40 g /hL
Reprise de fermentation : 40 g /hL

Conseils de mise en œuvre

- 1° Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
- 2° Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- 3° Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- 4° La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- 5° Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- 6° La réhydratation directe dans le moût est déconseillée.
- 7° Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Go-Ferm Protect®.

Sélectionné
et produit par:

LALLEMAND

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX

tel: +33(0)5 62 74 55 55

fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemandwine.com

Distribué par: