

uvaferm FC-513

Saccharomyces cerevisiae bayanus

Seleccionada por el Centro Vinícola del Penedés (CEVIPE)

Para revelar el carácter varietal de los vinos blancos y rosados.

Aplicaciones




Uvaferm FC-513 se ha usado para fermentar millones de hectólitros de vino base para cava, demostrando muy buena capacidad fermentativa en condiciones muy diversas. Adicionalmente, fermentaciones llevadas a cabo en varias regiones del mundo han confirmado sus excelentes resultados en términos de frescor y potenciación de los caracteres varietales de los vinos. Uvaferm FC-513 es una elección muy acertada para la elaboración de la mayoría de los vinos blancos y rosados.

Propiedades microbiológicas y enológicas

- *Saccharomyces cerevisiae bayanus* (ex var. *bayanus*)
- Factor Killer
- Tolerancia al alcohol hasta 16 % vol.
- Fase de latencia corta y buena velocidad de fermentación
- Temperatura óptima de fermentación: 14-18 °C
- Bajas necesidades en nitrógeno
- Baja producción de acetaldehído
- Alta producción de glicerol

Estudio organoléptico

Vinos base cava fermentados con Uvaferm FC-513: Tres variedades en distintas subzonas de la D.O. Penedés.

VARIEDAD	NOTAS DE CATA
Macabeo	Aromas de fruta fresca y percepción de acidez en boca. 
Parellada	Aromas cítricos y florales. Percepción de dulzor y volumen en boca con retronasal fresca. 
Xarello	Complejidad aromática, especiado y con notas de frutos secos. Sensación en boca equilibrada y postgusto afrutado y largo. 



uvaferm®

Dosis:

20 a 40 g/hL

Instrucciones de uso

1. Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C)
2. Disolver con agitación suave y esperar 20 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y la levadura rehidratada no debe superar los 10 °C (en caso de duda contactar con el distribuidor de Lallemmand).
4. La duración total del proceso de rehidratación no debe superar los 45 minutos.
5. Es esencial realizar la rehidratación en un recipiente limpio.
6. La rehidratación con mosto no está recomendada

Presentación y almacenamiento

- Todas las levaduras secas activas deben almacenarse en lugar seco y con el envase manteniendo el vacío.
- De usarse una vez abierto el envase.
- Disponible en envase de 500 g y 10 kg

Distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.
Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Julio 2018

uvaferm®