

# uvaferm BC<sup>®</sup>

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*



***Cepa de levadura ideal para condiciones difíciles***

## **Aplicaciones**

---

Uvaferm BC<sup>®</sup> fue seleccionada por el Instituto Pasteur, París, Francia. Esta cepa de levadura tiene propiedades de fermentación sobresalientes. Particularmente recomendada para afrontar condiciones difíciles, por ejemplo alto potencial alcohólico y en situación de carencia de frigorías para mantener fermentaciones con velocidad moderada de fermentación. Tiene bajos requerimientos de nitrógeno.

Es una cepa de levadura que respeta los aromas varietales.

Uvaferm BC<sup>®</sup> es apropiada para la fermentación de tintos, favoreciendo la formación de compuestos estables del color. En fermentación de blancos, se adapta bien a fermentaciones a baja temperatura.

Es una levadura ideal para fermentaciones difíciles y resolver paradas de fermentación.

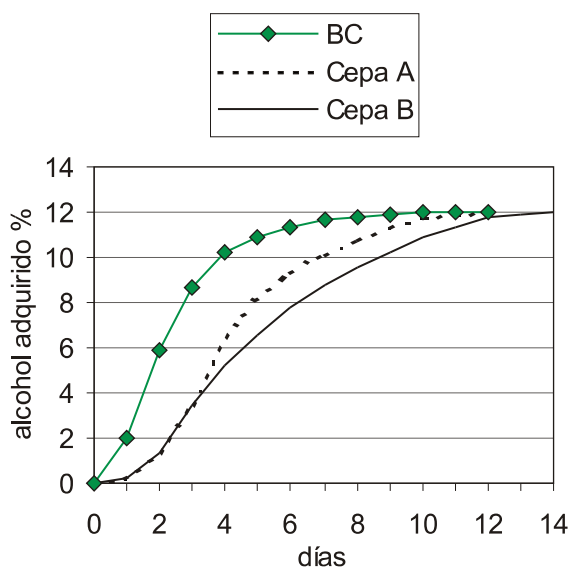
## **Propiedades microbiológicas y enológicas**

---

- Buena capacidad de predominio sobre la población indígena.
- Criotolerante, fermenta a partir de 12°C.
- Poco exigente en nutrientes.
- Elevada resistencia al alcohol, incluso hasta 17% de alcohol en volumen.
- Baja producción de acidez volátil
- Producción elevada de glicerol.
- Baja producción de sulfhídrico.
- Capacidad demalicante.

uvaferm<sup>®</sup>

## Seguridad fermentativa en comparación con otras cepas



### Dosis de utilización

Vinificación en blancos: 20-30 g/hl.

Elaboración de blancos y tintos

Dosis inferiores o el uso de pie de cuba puede producir dificultades en el predominio de la cepa sobre la flora indígena.

### Intrucciones de empleo

- Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 37-40°C, agitando suavemente.
- Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
- Adicionar al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a ser inoculado y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C. (Cualquier duda, consultar al proveedor o a Lallemmand).
- La duración de la rehidratación total no debería exceder los 45 minutos.
- Es esencial de rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- Se desaconseja la rehidratación directa en mosto.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Julio - 2018