uvaferm

VN

Saccharomyces cerevisiae
Var.cerevisiae

uvaferm®

Fruité et rondeur pour vins rouges plaisir forte résistance à l'alcool.

Uvaferm VN produit une quantité élevée d'arômes "fruits frais" et libère de nombreux polysaccaharides.

Applications

La levure Uvaferm VN, a été sélectionnée par l'IVICAM (Institut de la Vigne et du Vin de Castille) pour élaborer des vins rouges jeunes. Sa production significative d'arômes ''fruits-Frais'' (sans arômes de type banane), sa capacité à réduire les notes herbacées et à amplifier le volume en bouche en font l'outil idéal pour élaborer des vins à boire jeune, sur le fruit. Uvaferm VN est parfaitement adaptée à la macération carbonique pour des vins du type primeur.

Propriétés microbiologiques et œnologiques

- *Saccharomyces cerevisiae,var. cerevisiae*
- Phénotype Killer
- **Tolérance à l'alcool: jusqu'a 15,5 % vol**
- Production élevée d'esters
- Bonne vitesse fermentaire
- Faible production d'acidité volatile
- Libération importante de polysaccharides
- Faible production de SO_2
- Faible production d'acétaldéhyde et composés amyliques
- Faible production d'H_2S

Dose d'utilisation

- Vinification rouge 20 à 40 g /hL
- reprise de fermentation 40 g /hL

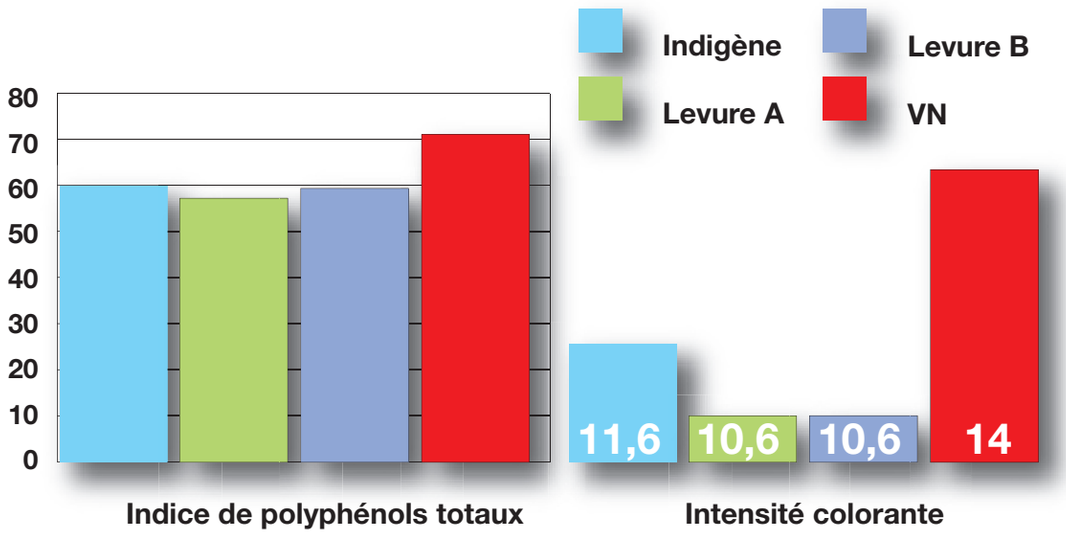
LALLEMAND

uvaferm

VN

Saccharomyces cerevisiae
Var. cerevisiae

Effet sur la couleur (vinifications réalisées en cave, en duplicata) : grenache 2003, taux d'inoculation 25g/hL.



Conseils de mise en œuvre

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. Laisser reposer 15 minutes puis agiter de temps en temps pendant 15 minutes. Incorporer au moût.

• La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.

• La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieur à 10°C.
• Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
• La réhydratation dans un moût est déconseillée.

Pour en savoir plus

Lallemand met à votre disposition ses différentes publications techniques : "winemaking-update", "État de l'art" et les entretiens Scientifiques Lallemand, ainsi que ses plus récentes informations sur les interactions levures-bactéries.

Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation. Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

LALLEMAND

19, rue des Briquetiers
B.P. 59 - 31702 Toulouse Cedex
Tél.: +33 (0) 5 62 74 55 55 • Fax : +33 (0) 5 62 74 55 00
www.lallemandwine.com

VN 06-2004