

uvaferm VRB[®]

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Volumen y equilibrio en boca en vinos tintos



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

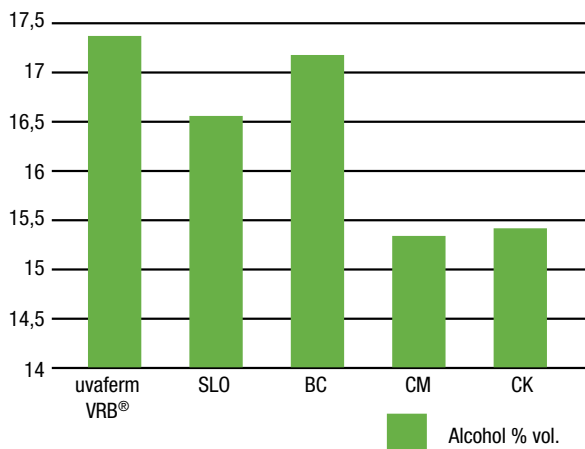
Uvaferm VRB[®] fue seleccionada por el CIDA en La Rioja, con el resultado de una levadura muy adaptada para la suavización de los taninos y un aporte importante en boca, con volumen en boca y paladar medio. Las características varietales y percepción de esteres son complementados con aporte en boca, sabores profundos de fruta madura, ciruelas y especiados en retronasal. Los vinos tintos fermentados con Uvaferm VRB tienden a una buena intensidad de color y estabilidad con una buena estructura polifenólica. Tiene una corta fase de latencia y buena cinética fermentativa con baja producción de acidez volátil. Con un buen manejo de la nutrición, esta levadura posee una tolerancia al etanol elevada hasta 16% bajo una amplia gama de temperaturas. Tiene la capacidad de suavizar los mostos con acidez elevada mediante la metabolización parcial del ácido málico así como facilitando la fermentación maloláctica

Propiedades enológicas y microbiológicas

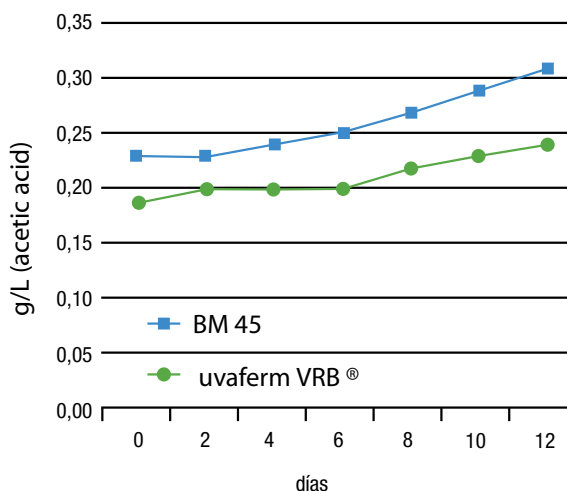
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Neutra al factor competitivo K2.
- Elevada tolerancia al etanol: hasta 16%
- Corta fase de latencia y buena cinética de fermentación.
- Rango de temperatura de fermentación óptima: 15 a 30°C.
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias.
- Buena producción de polisacáridos.
- Reducción del ácido málico en caso de contenido elevado en el mosto de partida.
- Facilita la fermentación maloláctica.
- Baja producción de ácidos grasos de cadena corta.
- Muy baja actividad cinamil descarboxilasa.
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de espuma.

uvaferm[®]

Alta tolerancia al etanol y baja acidez volátil



Alta tolerancia al etanol de uvaferm VRB en mosto de 284 g de azúcar /L (Mantova, Italia)



Baja producción de acidez volátil en Cabernet Sauvignon (Universidad de Florencia)

Dosis

Elaboración de tintos: 20 a 40g/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

Julio 2018

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY