

**uvaferm™**

**VN**

**Saccharomyces cerevisiae**  
**Var. cerevisiae**



**Para vinos tintos jóvenes frutados y redondos.**  
**Maceración carbónica**

## Aplicaciones

Uvaferm™ VN fue seleccionada por el IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha) para la elaboración de vinos tintos jóvenes. Como resultado de su producción significativa de aromas a “fruta fresca” (sin incidencia elevada de aromas a “plátano”), así como su capacidad de reducir notas herbáceas e incrementar el volumen en boca, es la herramienta perfecta para la elaboración de vinos para ser consumidos jóvenes y frutados.

Uvaferm™ VN se adapta idealmente a la elaboración de tintos por maceración carbónica o vinos “primeur”.

## Propiedades enológicas y microbiológicas

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- Fenotipo killer
- **Tolerancia al etanol: hasta 15,5%**
- Elevada producción de esteres
- Cinética de fermentación rápida
- Liberación significativa de polisacáridos
- Baja producción de acidez volátil
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias
- Buena producción de polisacáridos
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de acetaldehído y compuestos amílicos
- Baja producción de SH<sub>2</sub>
- Facilita la fermentación maloláctica.
- Muy baja actividad cinamil descarboxilasa.



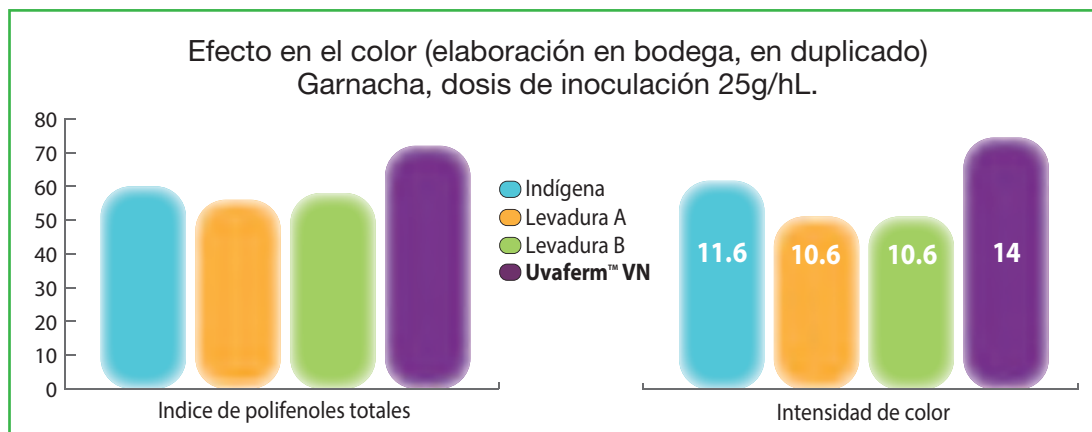
**uvaferm®**

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

## Dosis

- Elaboración de tintos: 20 a 40g/hL



## Instrucciones de uso

- 1) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (a temperatura 35-40°C)
- 2) Disolver removiendo cuidadosamente y esperar 20 minutos
- 3) Adicionar mosto de manera que la diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el agua de rehidratación no supere los 10°C
- 4) El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 min
- 5) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- 6) No realizar la rehidratación en mosto

## Presentación y almacenamiento

- Disponible en paquetes de 500gr en cajas de 10kg.
- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:  
LALLEMAND BIO, S.L.  
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13  
[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

Junio 2021

uvaferm®