

eXence™

uvaferm

Saccharomyces cerevisiae

Seleccionada en colaboración con el Instituto de Biotecnología enológica (Universidad de Stellenbosch)

Para revelar el aroma varietal de tus vinos blancos y rosados



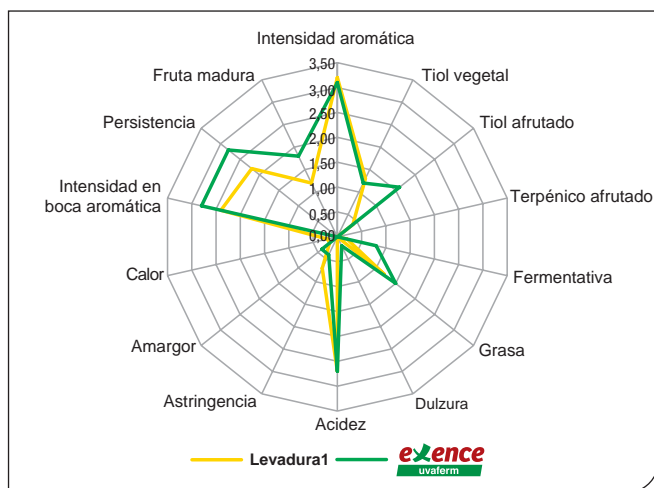
Desde hace más de 25 años, Lallemand ha estado seleccionando de la naturaleza las mejores levaduras enológicas. Las condiciones de fermentación han vuelto más difíciles; lo que ha impulsado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de estas levaduras naturales - proceso YSEO®- el cual optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de aromas de fermentación no deseados- Las levaduras YSEO® son 100% natural y libre de modificación genética.

Aplicaciones

Uvaferm eXence™ es el resultado del cruzamiento natural entre 2 cepas de levadura, por la técnica de hibridación clásica de acoplamiento de masas y presión selectiva, con el objetivo de obtener una cepa aromática de levadura adaptada para revelar aromas varietales como los tioles durante la fermentación de vinos blancos y rosados.

Propiedades microbiológicas y enológicas

- Cultivo puro de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada
- Factor killer (el cual confiere disponibilidad de buena implantación).
- Alta tolerancia al alcohol (14,5%)
- Tolerancia a baja temperatura
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO₂
- Menor requerimiento de nitrógeno
- Constante cinética fermentativa
- Alto potencial aromático: de 18 a 30% de aumento de esteres
- Se adapta bien a uvas con potencial elevado de tioles volátiles



← Colombard 2012

Perfil sensorial (Panel profesional)

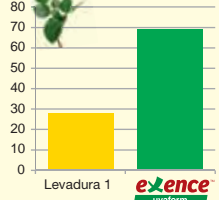
Potencial aromático elevado: dirigido a tioles frutales, con una sensación en boca y una intensidad aromática mejor y más prolongada.

LALLEMAND

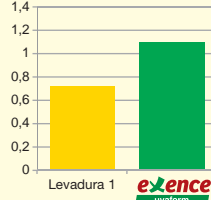
Impacto sensorial

Sauvignon blanc - Francia /Esteres: Fuerte expresión a notas frutales, florales y de elevada intensidad aromática.

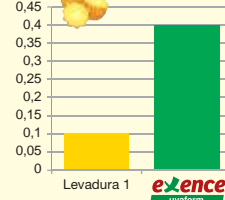
Contenido 2-fenil etanol (mg/L)



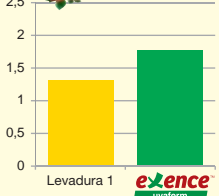
Contenido Fenil etil acetato (mg/L)



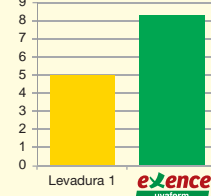
Contenido etil butanoato (mg/L)



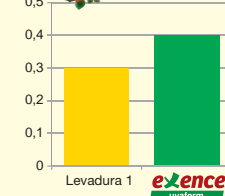
Contenido de etil exanoato (mg/L)



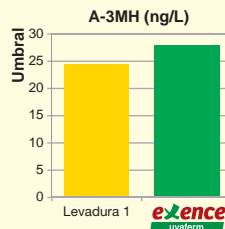
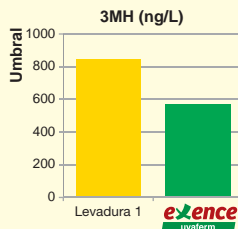
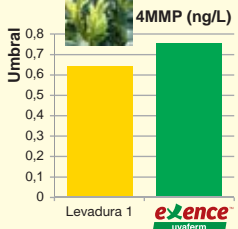
Contenido de etil octanoato (mg/L)



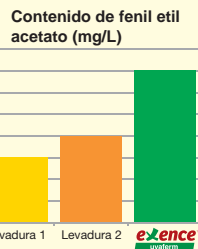
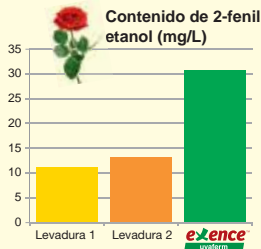
Contenido de etil propanoato (mg/L)



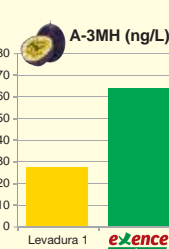
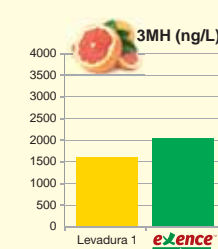
Sauvignon blanc - Francia / Contenido tioles volátiles



Colombard - Francia /Esteres



Colombard - Francia /Contenido de tioles volátiles



Dosis: 20 to 40 g/hL

Instrucciones de empleo

1. Rehidratar en 10 veces su peso de agua (temperatura entre 35°C y 40°C).
2. Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
3. 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 a vuestro proveedor o a Lallemand)
4. La duración de la rehidratación total no debería exceder los 45 minutos.
5. Es esencial de rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
6. Se desaconseja la rehidratación directa en mosto.

Almacenamiento

- Todas las levaduras secas activas deberían ser almacenadas en un lugar seco, entre 5 y 8°C y el paquete al vacío debe permanecer intacto.
- Disponible en paquetes de 500 gr.

Distribuidor

May 2013

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