

# uvaferm 43<sup>®</sup>

*Saccharomyces cerevisiae bayanus*

## **La levadura fructófila para reactivar las paradas de fermentación**



Yeast Security Optimization

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 43<sup>®</sup> fue seleccionada por el Instituto Inter Rhône por su excepcional habilidad para reactivar paradas de fermentación.

Uvaferm 43<sup>®</sup> fue seleccionada sobre 33 aislados diferentes que fueron comparados entre ellos y además frente a otras levaduras utilizadas habitualmente para reactivar paradas de fermentación. Las paradas de fermentación utilizadas en el proceso de selección fueron a partir de vinos con alcohol elevado (14,3% con 21 g/L de azúcar residual) y altos niveles de SO<sub>2</sub> libre (35mg/L).

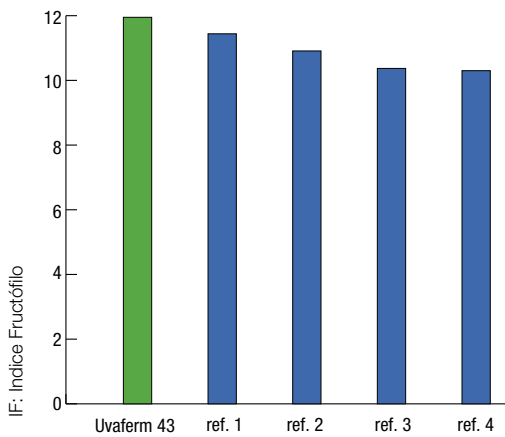
Las numerosas experiencias demuestran la habilidad de Uvaferm 43<sup>®</sup> para utilizar más fácilmente fructosa que otras levaduras enológicas, haciendo de esta levadura la elección preferida para reactivar paradas de fermentación con ratios elevados de fructosa respecto de glucosa.

## **Propiedades enológicas y microbiológicas**

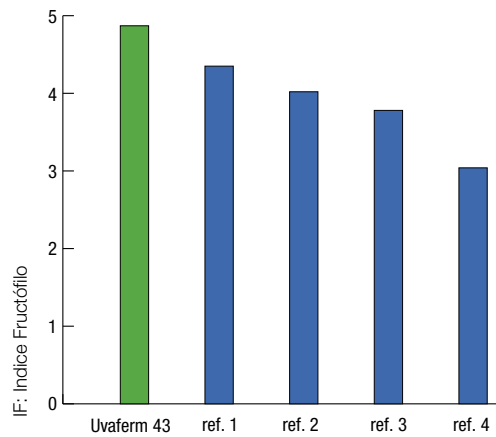
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Factor competitivo: activo.
- Excelente para reactivar paradas de fermentación con un ratio elevado fructosa/glucosa.
- Utiliza la fructosa más fácilmente que muchas levaduras.
- Demandas en nitrógeno relativamente bajas.
- Baja producción de acidez volátil en reactivación de paradas de fermentación.
- Baja producción de SO<sub>2</sub> y SH<sub>2</sub>.
- Elevada tolerancia al etanol: hasta 16%
- Buena cinética de fermentación.
- Efecto sensorial neutro en el vino terminado.

uvaferm<sup>®</sup>

## Capacidad fructófila



Habilidad de la levadura para consumir fructosa en un medio sintético con glucosa/fructosa < 1 GFR = 0,33 (260g/L azúcar: 195 g/L de fructosa y 65 g/L de glucosa)



Habilidad de la levadura para consumir fructosa en un medio sintético con glucosa/fructosa = 1 (260g/L azúcar: 130 g/L de fructosa y 130g/L de glucosa)

## Dosis

Reactivación paradas de fermentación: 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](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

Julio 2018

uvaferm®