

# eXence™

## uvaferm

## Saccharomyces cerevisiae

Selezionato in collaborazione con l'Institute of Wine Biotechnology della Stellenbosh University (Sud Africa)

**Per rivelare il potenziale aromatico dei vini bianchi e rosati**



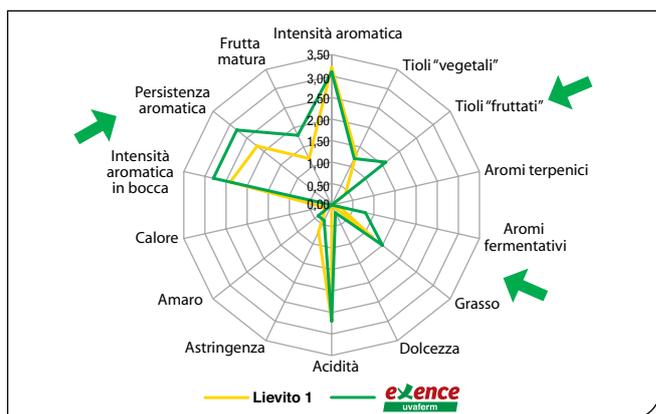
Da più di 25 anni, Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazioni sempre più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali - il processo YSEO® - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO® sono al 100% naturali.

### Applicazioni

Uvaferm eXence™ è stato selezionato nell'ambito di una collaborazione tra la Stellenbosh University e Lallemand con l'obiettivo di ottenere un lievito adatto a rivelare efficacemente gli aromi varietali, in particolare tioli, durante la fermentazione dei vini bianchi e rosati. La selezione di eXence™ è stata effettuata mediante pressione selettiva applicata ad una popolazione di ceppi provenienti dal *breeding* (incrocio) tra due diversi *S. cerevisiae* caratterizzati da interessanti proprietà tecnologiche. Nelle vinificazioni su molteplici vitigni sia italiani (Trebbiani, Garganega, Pecorino etc.) che internazionali (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio) ha messo in luce una elevata produzione di acetati e di esteri etilici (etil butanoato, etil esanoato, etil ottanoato, etil propanoato) ed una interessante capacità di rivelare aromi tiolici varietali (3-MH, A-3MH e 4MMP).

### Proprietà enologiche e microbiologiche

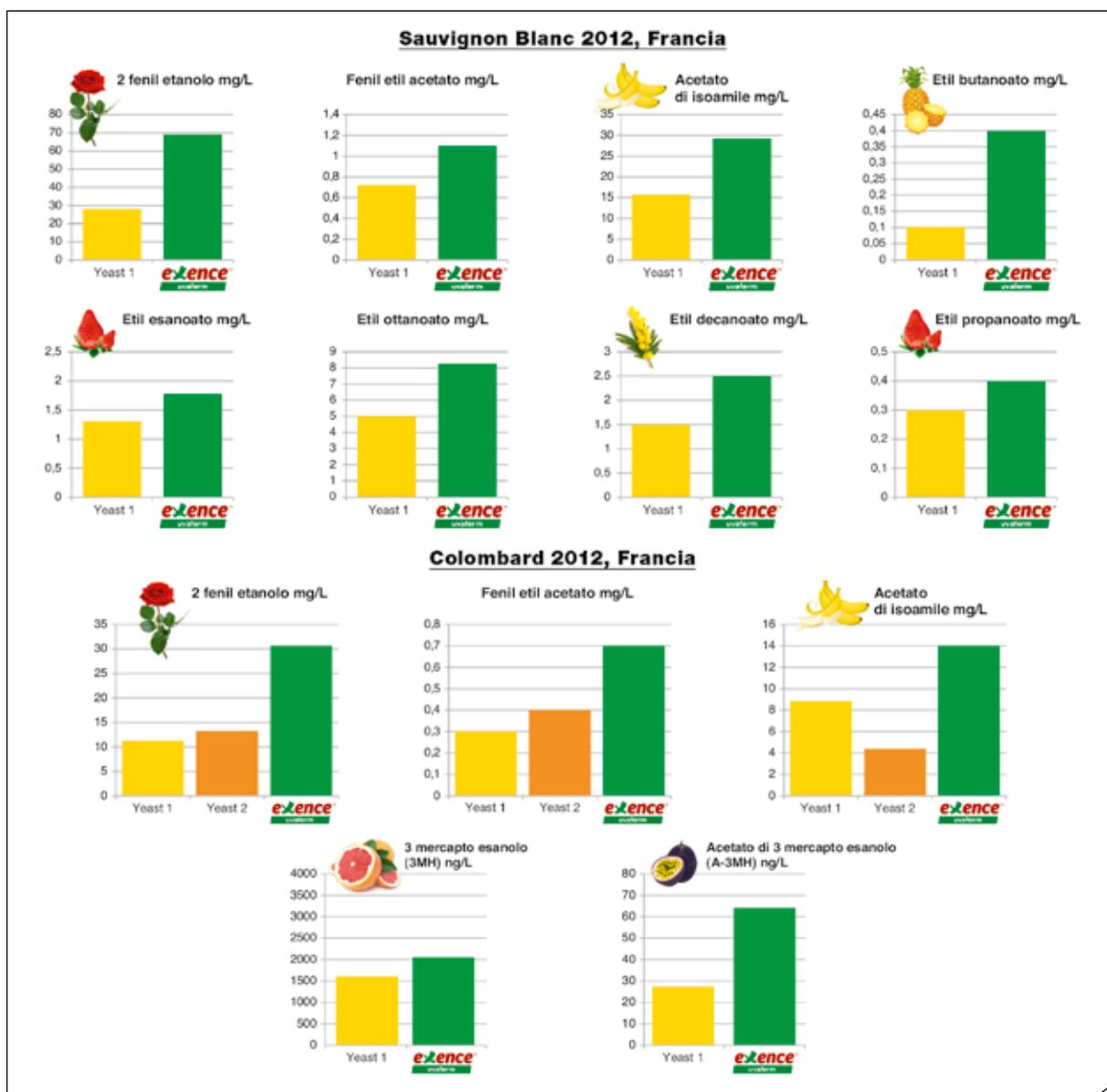
- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: fino a 14,5% v/v
- Elevata resistenza alle basse temperature:  $\geq 14$  °C
- Basse necessità in azoto assimilabile
- Cinetica di fermentazione moderata
- Elevato potenziale aromatico fermentativo "techno-fruity style"
- Elevata capacità di rilasciare tioli volatili dai precursori aromatici varietali



← **Colombard 2012**  
**Profilo sensoriale**  
**(panel composto da consumatori)**  
Stile orientato verso aromi tiolici-fruttati, morbidezza e lunghezza, alta intensità aromatica.

LALLEMAND

## Contributo sensoriale:



**Dosaggio** Vinificazione in bianco e rosato: 20-40 g/hl

### Istruzioni per l'uso

- Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 38 e 40 °C) per 15 minuti.
- Mescolare ed attendere ulteriori 15 minuti. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
- E' essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

### Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

Distribuzione

Aprile 2013

uvaferm®