

uvaferm™

**43
RESTART**

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

La solución fácil de usar para las paradas de fermentación



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 (100% natural y no GMO). Desde 2006, el proceso YSEO® ha optimizado la fiabilidad de la fermentación alcohólica reduciendo el riesgo de desviaciones organolépticas.

Aplicaciones

Lallemand Enología simplifica el proceso de reactivación de las paradas de fermentación, con Uvaferm 43 RESTART™

Basándose en su experiencia como productor de levaduras, Lallemand Enología en colaboración con el Inter-Rhône ha desarrollado un proceso de producción que hace a la levadura más resistente de forma natural al estrés causado por los altos niveles de alcohol y otras condiciones hostiles relacionadas con las paradas de fermentación.

Beneficios de Uvaferm 43 RESTART™

Cuando la fermentación se detiene a mitad de camino, el mosto generalmente contiene más fructosa que glucosa, la forma de azúcar preferida por la levadura. La solución ideal hasta ahora ha sido el uso de una **levadura tolerante al alcohol y fructofílica con una elevada capacidad fermentativa**, como **Uvaferm 43™**, seleccionada por el Inter-Rhône en Francia (Valle del Ródano).

Gracias a un proceso innovador de pre-aclimatización desarrollado por Lallemand Enología, testado y aprobado por el Inter-Rhône, la resistencia de la levadura a las condiciones tóxicas de una parada de fermentación aumenta de forma natural. Las células de Uvaferm 43 RESTART™ son más robustas y se aclimatan más rápido después de la inoculación. La fase de producción incluye micronutrientes específicos con el beneficio añadido de la protección de los factores de supervivencia. Estos factores incluyen esteroides específicos y ácidos grasos poliinsaturados que fortalecen la membrana de la levadura.

Combinada con buenas prácticas enológicas, Uvaferm 43 RESTART™ permite al enólogo resolver con eficiencia muchos de los problemas de las paradas de fermentación de forma rápida, y preservando la calidad del vino.

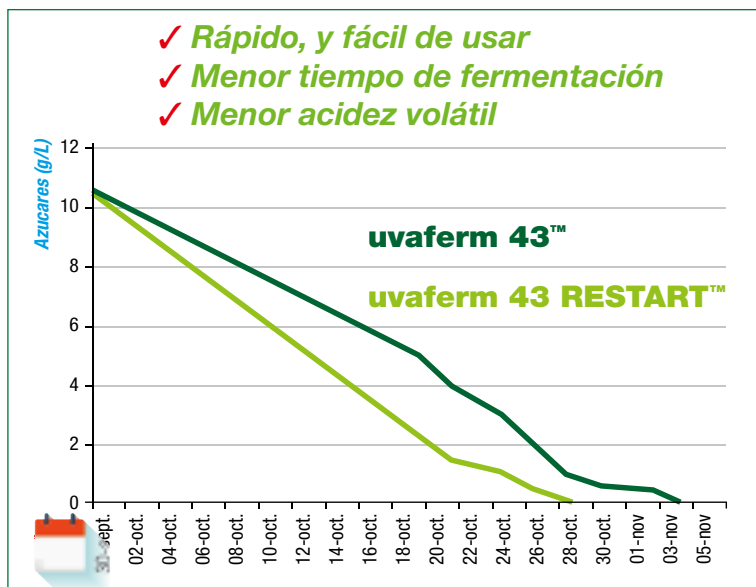


Uvaferm®

LALLEMAND

Propiedades microbiológicas y enológicas

- *Saccharomyces cerevisiae* (ex bayanus)
- Factor competitivo: activo
- Excelente para reactivar paradas de fermentación con un ratio fructosa/glucosa elevado
- Utiliza la fructosa más fácilmente que muchas de las levaduras enológicas
- Relativamente bajas necesidades en nitrógeno
- Baja producción de SO₂ y SH₂
- Alta tolerancia al etanol: hasta 16%
- Buena velocidad de fermentación
- Efecto sensorial neutro en el vino final



Para el enólogo

“Esta es una vía perfecta para ganar tiempo y poder realizar otros trabajos en la bodega (trasiegos, clarificaciones, etc.) además de evitar aromas y sabores indeseables”

Dosis

- Fermentación: 25 a 40g/hL
- Reactivación paradas de fermentación: 40g/Hl

Almacenamiento

- Todas las levaduras secas activas deben almacenarse en lugar seco, entre 5 y 8°C y en su envase original.
- Disponible en paquetes de 500g.

Instrucciones de uso

Para 100hL de vino con parada de fermentación (<20°C) :

- Ajustar el nivel de SO₂ dependiendo del análisis
- Añadir 4kg de pared celular de levadura específica (RESKUE™)
- Trasegar después de 24-48h (después del trasiego, aumentar la temperatura del vino a 20°C)

PASO 1: Añadir 4kg de **Uvaferm 43 RESTART™** en 40L de agua (37°C). Remover suavemente durante 20-30 min.

PASO 2: Añadir a la levadura rehidratada: 1,3 hL de agua, 20 kg de azúcar, 3,3 hL del vino con parada detoxificado y 0,2kg de FERMAID® O (Pie de cuba a 20-25°C).

Esperar hasta que la densidad alcance 1000 (48-72h).

PASO 3: Añadir el pie de cuba (5 hL) al vino detoxificado (100 hL) y añadir 4 kg de FERMAID® O .

Distributor

Junio 2016