exence™ uvaferm

Saccharomyces cerevisiae

Seleccionada en colaboración con el Institute for Wine Biotechnology (Instituto de Stellenbosch)

Para revelar aromas varietales de vinos blancos y rosados

YSEO® PROCESS
Yeast Security Optimization

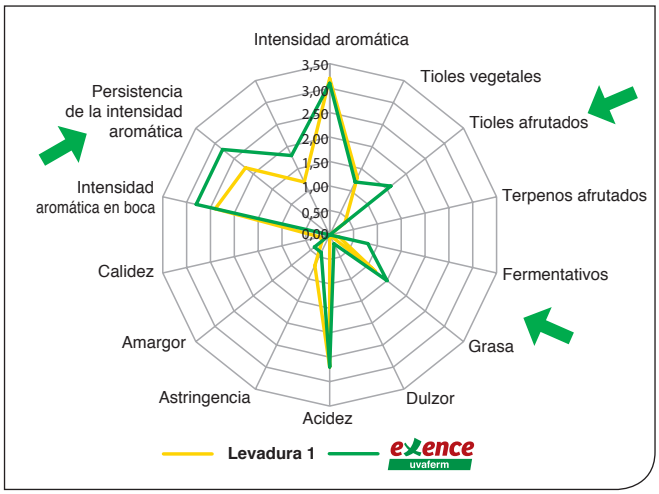
Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción para estas cepas naturales- El Proceso Yseo- que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce el riesgo de desviaciones organolépticas. Las levaduras Yseo son 100% naturales y no modificadas genéticamente.(NO GMO)

Aplicaciones

Uvaferm Excence es el resultado del cruzamiento natural de 2 cepas de levadura, mediante una estrategia de cruzamientos masivos y presión selectiva, con el objetivo de obtener una cepa de levadura aromática, adaptada a revelar aromas varietales durante la fermentación de vinos blancos y rosados.

Propiedades enológicas y microbiológicas

- Selección pura de Saccharomyces cerevisiae
- Factor killer (habilidad para una buena implantación)
- Alta tolerancia al alcohol (14.5 %)
- Alta resistencia a bajas temperaturas (>14°C)
- Bajo requerimiento en Nitrógeno
- Buena cinética de fermentación
- Alto potencial aromático: en variedades blancas “tecnológica, estilo afrutado”
- Bien adaptada a variedades de alto potencial en tioles volátiles



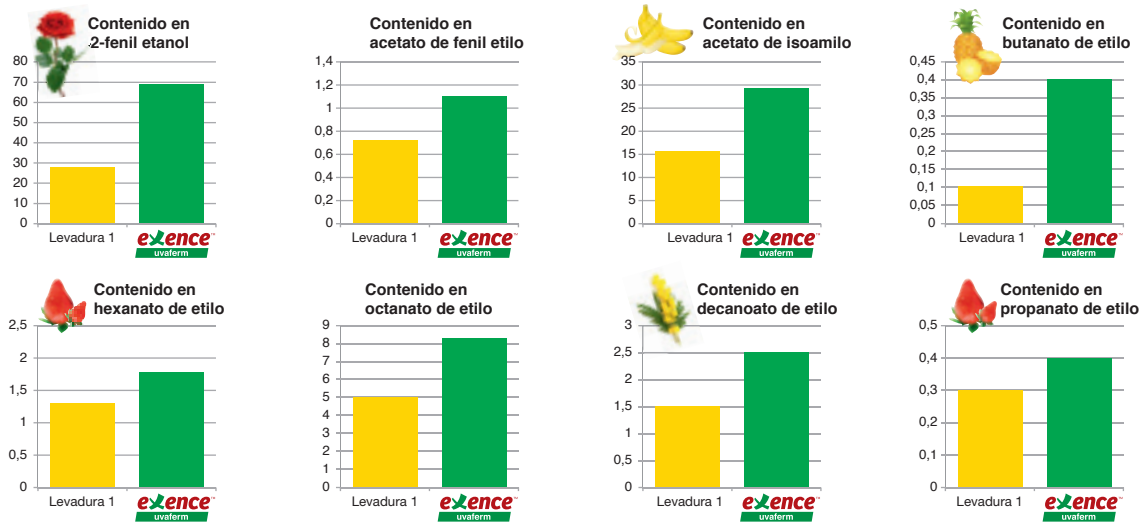
← **Colombard**
Perfil sensorial (panel de consumidores)
Alto potencial aromático: para objetivo de tioles afrutados, con suavidad en boca y mayor longitud.

uvaferm®

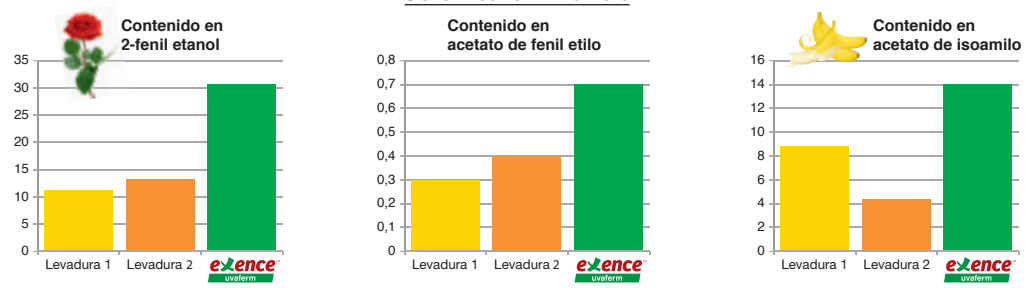
LALLEMAND

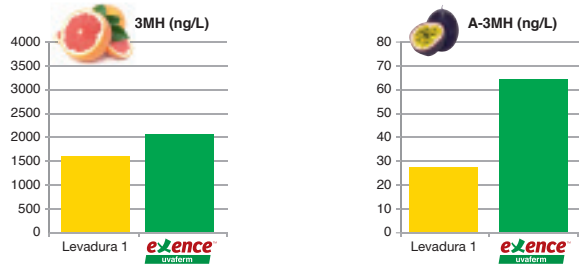
Impacto sensorial:

Sauvignon blanc - Francia / Alta expresión de notas frutales, florales y alta intensidad aromática



Colombard - Francia





Dosis: 20 - 40 g/hL

Instrucciones de uso

1.- Rehidratar en 10 veces su peso en agua (a temperetura 35-40ºC)
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 10ºC
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

Almacenamiento:

Toda levadura seca activa debe almacenarse en un lugar seco entre 5-8ºC y con el envase al vacio.

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

Junio 2021

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. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.