



UVAFERM 43™

Saccharomyces cerevisiae

La levadura fructófila para reactivar las paradas de fermentación

DESCRIPCIÓN

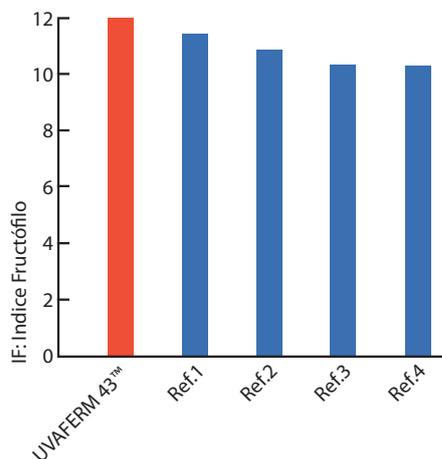
UVAFERM 43™ fue seleccionada por el Instituto Inter Rhône por su excepcional habilidad para reactivar paradas de fermentación.

UVAFERM 43™ 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 SO₂ libre (35mg/L).

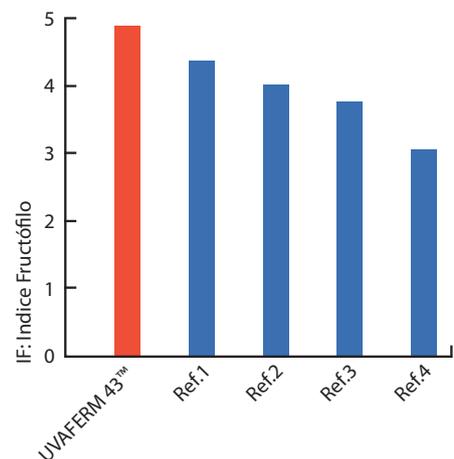


VENTAJAS Y RESULTADOS

Las numerosas experiencias demuestran la habilidad de UVAFERM 43™ 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.



Habilidad de la levadura para consumir fructosa en un medio sintético con glucosa/fructosa < 1
(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)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Seguridad de Levadura y Optimización Sensorial, un proceso de producción de levadura único de Lallemand para ayudar a superar las condiciones exigentes de la fermentación. YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal. (ex var. *bayanus*)
- Tolerancia al alcohol: 16%
- Demandas en nitrógeno relativamente bajas
- Buena cinética de fermentación
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de SH₂
- Efecto sensorial neutro en el vino terminado
- Excelente para reactivar paradas de fermentación con un ratio elevado fuctosa/glucosa.
- Utiliza la fructosa más fácilmente que muchas levaduras

*sujeto a condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

A. Rehidratación sin protector de levadura

Dosis: 20 - 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 °C y 40 °C).
2. Disolver mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la T^a de forma gradual con el fin de que la diferencia entre la temperatura del mosto y suspensión de levadura no supere los 5 -10 °C
4. Inocular en el mosto.

B. Rehidratación con un protector de levadura

En mostos con alto potencial alcohólico (> 13% v/v), con baja turbidez (< 80 NTU) u otras condiciones difíciles, se recomienda el uso de uno de nuestros productos GO-FERM™ (protector de levadura) durante la rehidratación de la levadura. Siga las instrucciones de rehidratación según el producto GO-FERM™ seleccionado.

+ Notas:

El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos. Es crucial que se utilice un recipiente limpio para rehidratar la levadura. No es aconsejable rehidratar directamente en el mosto. Asegúrese de que la nutrición de la levadura se gestiona adecuadamente durante la fermentación.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Utilizar una vez abierto

Distribuido por:

La información contenida en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta ficha técnica no debe considerarse como una garantía expresa, ni tiene implicaciones sobre las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemmandwine.com