

uvaferm BDX[®]



Fermentación de tintos con potencial varietal.



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

Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc son variedades ampliamente difundidas en el mundo hoy en día. De acuerdo con las condiciones de cada zona y el manejo de la elaboración por parte del enólogo, los vinos procedentes de estas variedades de uva tendrán diferentes expresiones. Estas variedades presentan sin embargo caracteres específicos y dominantes, como notas de pimienta (familia aromática de las pirazinas) en el Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon ó notas de fresas maduras (familia de los furaneoles) para el Merlot. A esto se le añade una mayor presencia tánica.

Uvaferm BDX[®], seleccionada en Francia, cuyas calidades son reconocidas en todo el mundo, respeta estos componentes esenciales de las variedades de uva de Burdeos y otras variedades como Tempranillo, especialmente a nivel de los aromas varietales.

Además, Uvaferm BDX[®], preserva la concentración en compuestos fenólicos en los vinos y permite al enólogo elaborar vinos con color intenso y respeto del potencial polifenólico.

Propiedades enológicas y microbiológicas

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- Sensible al factor competitivo K2.
- Elevada tolerancia al etanol: hasta 16%
- Cinética de fermentación moderada que permite un buen manejo de la maceración.
- Rango de temperatura de fermentación óptima: 18 a 30°C.
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias.
- Baja actividad β -glicosidasa: limita la pérdida de color.
- Baja producción de acidez volátil.
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de espuma.
- Compatible con la fermentación maloláctica.

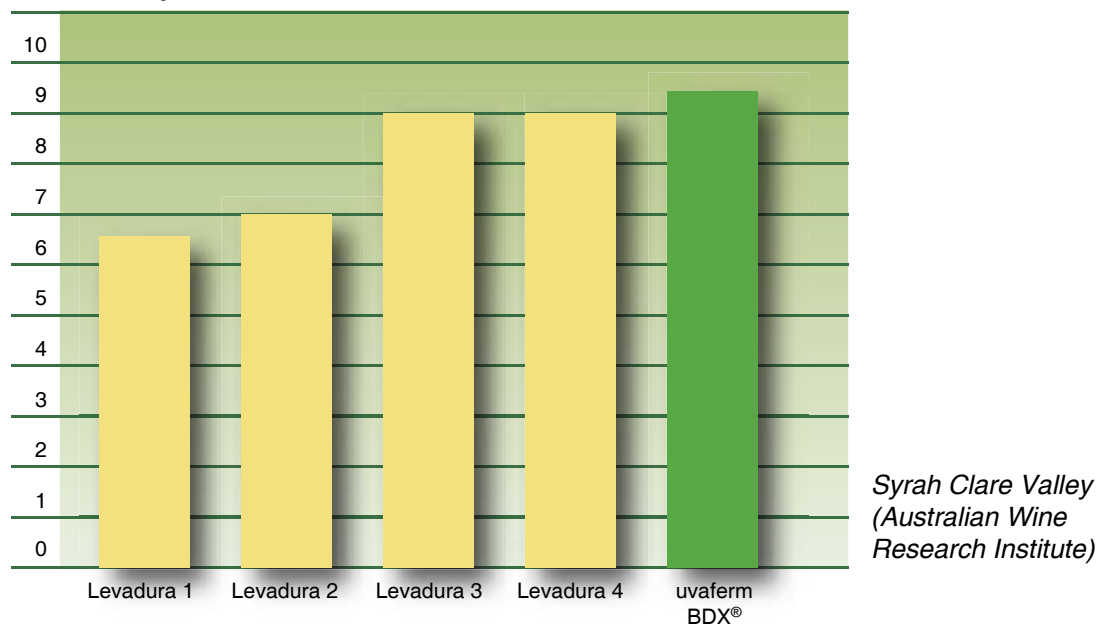
uvaferm[®]

Perfiles sensoriales y color

Variedades	Países	Perfiles sensoriales
Cabernet-Sauvignon	USA	Frutos secos, olivas, taninos redondos
Tempranillo	España	Fruta varietal, color intenso, equilibrio en boca
Malbec	Argentina	Fruta madura, trufas

Perfiles sensoriales de vinos obtenidos a partir de fermentaciones con uvaferm BDX en varias regiones del mundo

Comparativa en la intensidad de color de vinos fermentados



Dosis

Elaboración de tintos: 20 a 40g/hL

Instrucciones de uso

- 1.- Rehidratar en 10 veces su peso en agua (a temperatura 35-40°C)
- 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 10°C
- 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

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

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.

Junio 2021