



UVAFERM BDX™

Saccharomyces cerevisiae

Fermentação de tintos com potencial varietal

DESCRIÇÃO

UVAFERM BDX™ foi selecionada em França e as suas qualidades são reconhecidas internacionalmente. Levedura que respeita estas características essenciais das castas de uvas de Bordeux e de outras castas como o Aragonês, especialmente ao nível dos aromas varietais.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc são variedades atualmente difundidas internacionalmente. De acordo com as condições de cada região e os protocolos de vinificação de cada enólogo, os vinhos provenientes destas castas terão diferentes expressões. Estas castas apresentam no entanto características específicas e predominantes tais como as notas de pimenta (família aromática das pirazinas) no Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ou notas de morangos madurtos (família dos furaneoles) para o Merlot. A estas características acrescenta-se uma maior presença tânica.

Além disso, UVAFERM BDX™ preserva a concentração de compostos fenólicos dos vinhos e permite ao enólogo elaborar vinhos com cor intensa e respeito pelo potencial polifenólico.

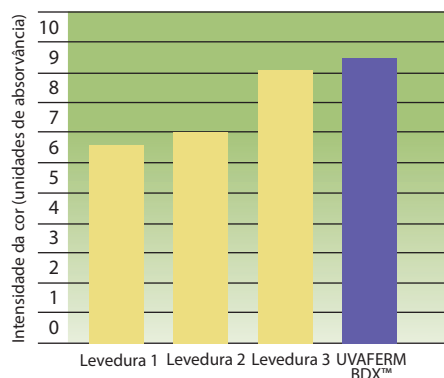
Perfil sensorial e cor

Perfil sensorial e cor de vinhos obtidos com a UVAFERM BDX™ em diversas regiões vitícolas:

Casta	País	Perfil sensorial
Cabernet-Sauvignon	EUA	Frutos secos, azeitonas, taninos redondos
Aragonês	Espanha	Fruta varietal, cor intensa, equilíbrio em boca
Malbec	Argentina	Fruta madura, trufas

Syrah Clare Valley
(Instituto Australiano de Investigação do Vinho)

Intensidade corante os vinhos fermentados em Syrah Clare Valley, Instituto Australiano de Investigação do Vinho



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.



PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Fator competitivo («Killer K2»)sensível
 - Tolerância ao álcool $\leq 16\%$ (v/v)
 - Cinética de fermentação moderada que permite uma correta gestão da maceração.
 - Gama de temperatura de fermentação óptima: 18 a 30 °C
 - Necessidades médias em azoto
- assimilável
- Baixa atividade β -glicosidase: limita a perda de cor
 - Reduzida produção de acidez volátil
 - Reduzida produção de SO₂
 - Reduzida produção de espuma
 - Compatível com a fermentação malolática
- *sujeito a condições da fermentação*

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosagem: 20 a 40 g/hL

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/mosto.
4. Inocular no mosto.

B. Reidratação com um protetor de leveduras

Em mostos com elevado potencial alcoólico (> 13% v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto GO-FERM™ selecionado.

+ Notas:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500g e 10kg
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.