



# UVAFERM VRB™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Volumen y equilibrio en boca en vinos tintos

### DESCRIPCIÓN

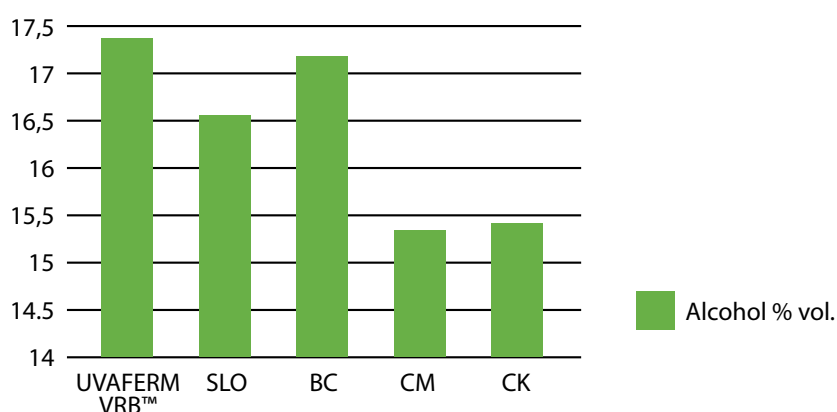
UVAFERM VRB™ fue seleccionada por el CIDA de Logroño en La Rioja, con el resultado de una levadura muy adaptada para la suavización de los taninos y un aporte importante en boca, con volumen en boca y paladar medio.



### VENTAJAS Y RESULTADOS

Las características varietales y percepción de esteres son complementados con aporte en boca, sabores profundos de fruta madura, ciruelas y especiados en retronasal. Los vinos tintos fermentados con UVAFERM VRB™ tienden a una buena intensidad de color y estabilidad con una buena estructura polifenólica. Tiene una corta fase de latencia y buena cinética fermentativa con baja producción de acidez volátil. Con un buen manejo de la nutrición, esta levadura posee una tolerancia al etanol elevada hasta 16% bajo una amplia gama de temperaturas. Tiene la capacidad de suavizar los mostos con acidez elevada mediante la metabolización parcial del ácido málico así como facilitando la fermentación maloláctica.

### ALTA TOLERANCIA AL ALCOHOL



Alta tolerancia al alcohol de UVAFERM VRB™ en 284 g de azúcar por 1L de mosto (Mantova, Italia)

**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* var. *cerevisiae*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 15 a 30 °C
- Tolerancia al alcohol: 16%
- Buena cinética de fermentación
- Factor competitivo («Killer K2») sensible
- Corta fase de latencia
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias
- Reducción del ácido málico en caso de contenido elevado en el mosto de partida
- Facilita la fermentación maloláctica
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de espuma
- Muy baja actividad cinamil descarboxilasa

\*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<sup>a</sup> 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 y 10 kg
- 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.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)