



UVAFERM HPS™

Saccharomyces cerevisiae

Contribución al volumen en boca, redondez y suavidad en los vinos tintos

DESCRIPCIÓN

Muchos años de investigación llevados a cabo por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en España, con el apoyo de Lallemand, consiguieron el aislamiento de UVAFERM HPS™. Esta levadura fue obtenida a partir de un nuevo método de selección, patentado por el CSIC (P200102541), que permitió aislar una levadura *Saccharomyces cerevisiae* sobre productora de polisacáridos a partir de mutagénesis al azar (no GMN no OGM).

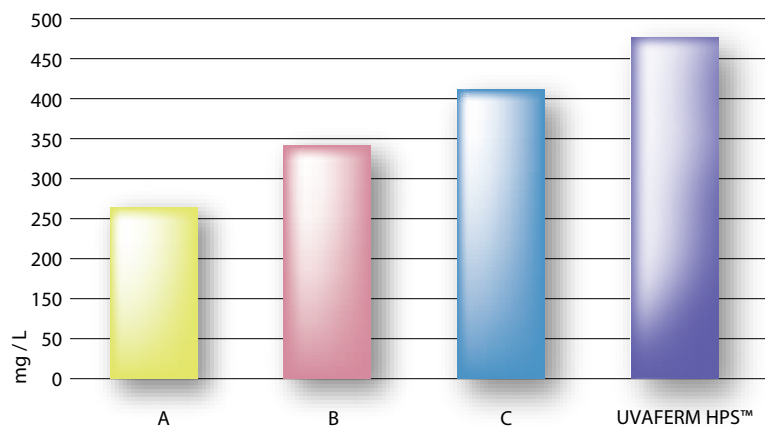


VENTAJAS Y RESULTADOS

Numerosas vinificaciones con UVAFERM HPS™ han demostrado el impacto positivo en la calidad de los vinos tintos premium debido a la sobreproducción de manoproteínas de levadura. En pruebas comparativas con variedades como Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot, los vinos al final de la fermentación exhibieron una notable mejora en la percepción sensorial de volumen en boca, redondez y dulzor de los taninos. Además, estos vinos se distinguen por sus fuertes caracteres varietales.

También es frecuente su uso en la elaboración de tintos jóvenes, en los que se requiere obtener redondez y taninos suaves con procesos cortos de envejecimiento.

LIBERACIÓN DE POLISACÁRIDOS



Tempranillo, La Rioja. 14% vol., pH 3,6, AT: 5,5 g/L
Polisacáridos totales después de la fermentación alcohólica

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: 18-30 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Velocidad de fermentación moderada
- Factor competitivo («Killer K2») neutral

- Necesidades en nitrógeno medias
- Compatible con la fermentación maloláctica
- Baja producción de SO₂
- Producción moderada de SH₂ en condiciones de bajo YAN

*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 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. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture