



# UVAFERM HPS™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Contribui para o volume em boca dos vinhos tintos

### DESCRIÇÃO

Vários anos de investigação no Centro Superior de Investigações Científicas (CSIC) em Espanha, financiados pela Lallemand resultaram na descoberta da UVAFERM HPS™. Esta levedura foi obtida por um método patenteado pelo CSIC (P200102541) para isolar uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* com sobreprodução de polissacarídeos derivada de mutações aleatórias (não-OGM).

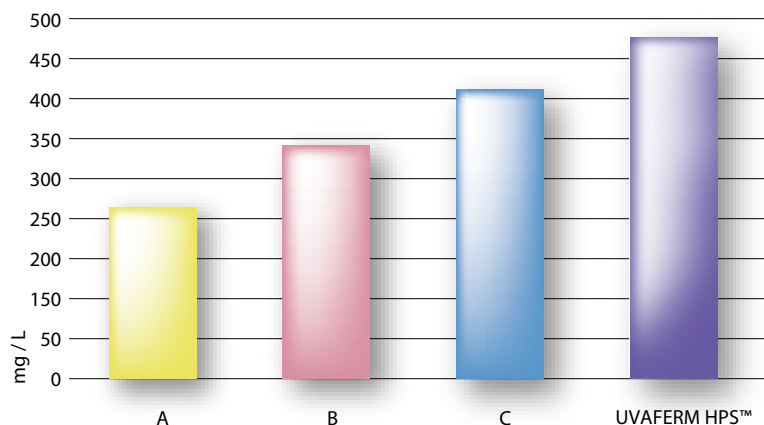


### APLICAÇÃO E RESULTADOS

Muitos ensaios de vinificação realizados com a UVAFERM HPS™ revelaram o impacto desta levedura na qualidade de vinhos tintos de alta qualidade através da produção de polissacarídeos. Em ensaios comparativos com Cabernet sauvignon, Merlot, Aragonês e Trincadeira, os vinhos no final da fermentação tinham um maior volume de boca, redondez e suavidade de taninos e menores notas herbáceas e vegetais.

Estes vinhos distinguram-se pelo seu forte carácter varietal. A estabilidade de cor e a longevidade dos vinhos é outra característica forte desta levedura.

#### POLYSACCHARIDES RELEASE



Tempranillo, Rioja. 14% vol., pH 3,6, AT: 5,5 g/L  
Polissacarídeos totais após a fermentação malolática

**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*
- Sobreprodução de manoproteínas
- Fator competitivo («Killer K2») neutra
- Tolerância ao álcool: 16% álcool
- Velocidade de fermentação moderada e constante para otimizar a maceração.
- Gama de temperatura de fermentação: 18 a 30 °C.
- Necessidade média em azoto assimilável.
- Impacto positivo na fermentação malolática e no estágio sobre as borras finas.

\*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  
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA  
VITICULTURA

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://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.