



UVAFERM CS2™

Saccharomyces cerevisiae

Realza los aromas varietales

DESCRIPCIÓN

UVAFERM CS2™ fue seleccionada por el Instituto Colmar de Alsacia en colaboración con Danstar. Posee un alto requerimiento de nutrientes, sin embargo, con una nutrición adecuada, esta cepa realza fuertemente los aromas varietales de las variedades blancas clásicas.



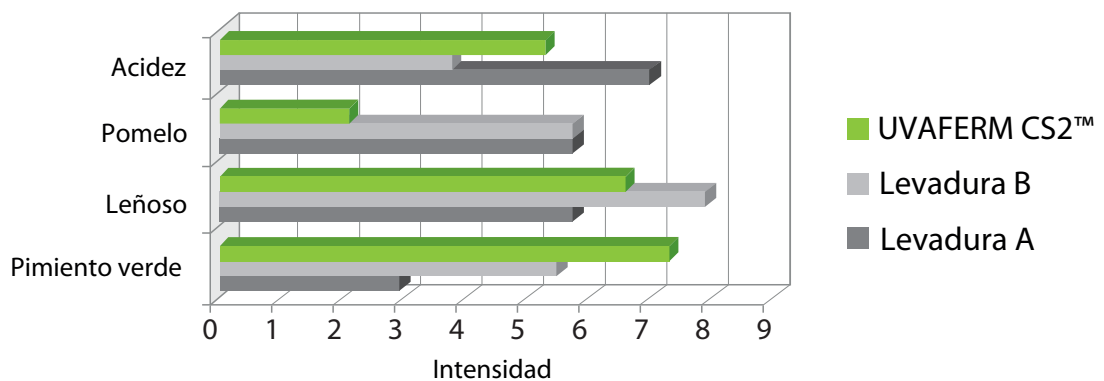
VENTAJAS Y RESULTADOS

UVAFERM CS2™ potencia aromas varietales como la 4-mercapto-4-pentan-2-ona en Sauvignon blanc, así como los aromas florales de otros vinos varietales. También aporta una excelente sensación de volumen en boca al vino.

Se utiliza para la elaboración de vinos varietales blancos y rosados de alta calidad, para la fermentación de mostos blancos elaborados con maceración pelicular y para fermentación y contacto sobre lías en barrica.

Afinidad con las siguientes variedades: Sauvignon blanc, Tocai, Pinot gris, Pinot blanc, Muller Thurgau, Moscato, Traminer, Riesling, Prosecco, Chardonnay, Albana, Grillo, Grechetto, Garganega, Albariño, Godello, Moscatel, Malvasia, Verdejo, Sauvignon blanc.

COMPLEJIDAD AROMÁTICA



Perfil sensorial de Sauvignon blanc (Sancerre)



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Temperatura óptima de fermentación a partir de 16 °C
- Tolerancia al alcohol: hasta 13%
- Velocidad de fermentación: moderada
- Factor competitivo («Killer K2») neutral
- Fase de latencia corta
- Buena producción de glicerol
- Baja producción de acetaldehído
- Baja producción de SO₂
- La producción de SH₂ depende de la nutrición nitrogenada aportada
- La producción de espuma depende de la turbidez inicial del mosto
- Alto requerimiento en nitrógeno asimilable: imprescindible complementar con nutrición compleja u orgánica

*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. 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