



UVAFERM VN™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinos tintos jóvenes frutados y redondos.
Maceración carbónica

DESCRIPCIÓN

La levadura UVAFERM VN™ fue seleccionada por el IVICAM (Instituto del Vino y de la Vid de Castilla-La Mancha) para la elaboración de vinos tintos jóvenes.



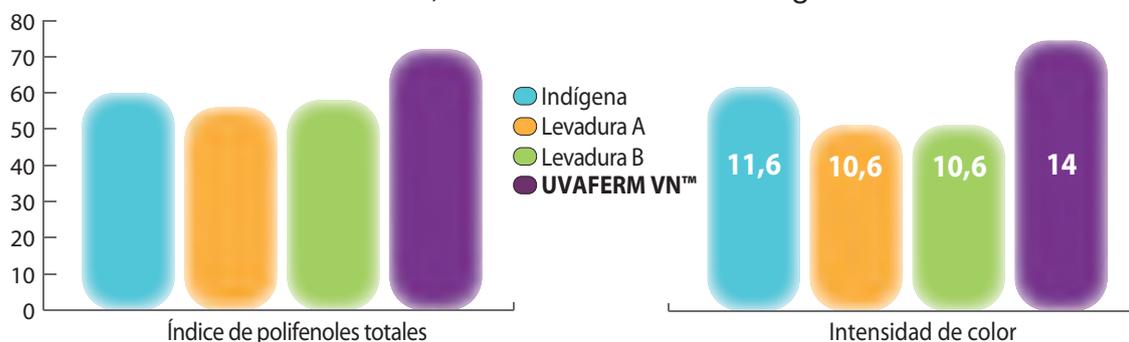
VENTAJAS Y RESULTADOS

Como resultado de su producción significativa de aromas a "fruta fresca" (sin incidencia elevada de aromas a "plátano"), así como su capacidad de reducir notas herbáceas e incrementar el volumen en boca, UVAFERM VN™ es la herramienta perfecta para la elaboración de vinos para ser consumidos jóvenes y frutados.

UVAFERM VN™ se adapta idealmente a la elaboración de tintos por maceración carbónica o vinos "primeur".

Efecto sobre el color

Garnacha, dosis de inoculación 25 g/hL.





CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 16 a 28 °C
- Tolerancia al alcohol: hasta 15.5%
- Cinética de fermentación rápida
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de acetaldehído
- Baja producción de SH₂
- Elevada producción de esteres
- Facilita la fermentación maloláctica
- 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^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