



# UVAFERM VN™

*Saccharomyces cerevisiae*

Para vinhos tintos frutados e redondos  
Elevada resistência ao álcool

## DESCRIÇÃO

A UVAFERM VN™ é uma estirpe selecionada pelo IVICAM (Instituto da Vinha e do Vinho de Castilla La Mancha) para a produção de vinhos tintos jovens.

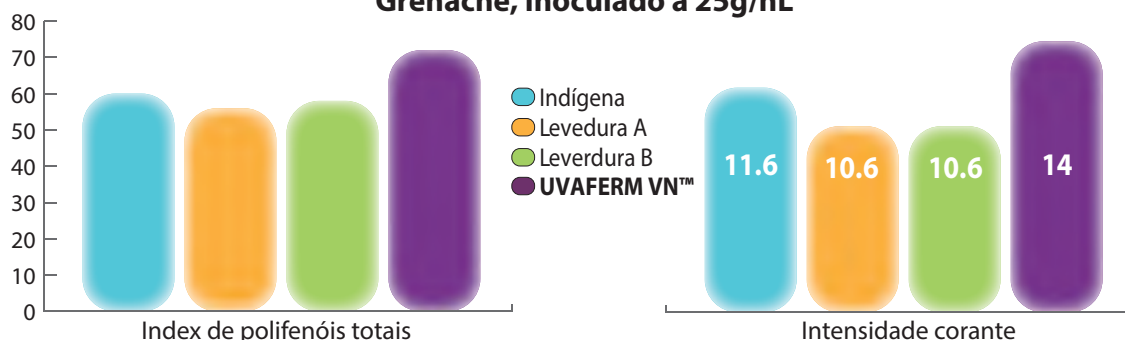


## APLICAÇÃO E RESULTADOS

UVAFERM VN™ apresenta uma produção significativa de aromas “frescos” (sem aromas a banana), tem uma elevada capacidade de reduzir notas herbáceas e aumentar o volume em boca. É uma ótima ferramenta para a elaboração de vinhos frutados de consumo rápido.

A UVAFERM VN™ é adequada para a maceração carbónica de vinhos “em primeur”.

Efeito na cor (vinho elaborado na adega em duplicado):  
Grenache, Inoculado a 25g/hL





## PROPRIEDADES\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Fator competitivo («Killer K2») ativo
- Resistência ao álcool  $\leq 15,5\%$  v/v
- Elevada produção de esteres
- Boa velocidade fermentativa
- Baixa produção de acidez volátil
- Libertação significativa de polissacáridos
- Baixa produção de  $\text{SO}_2$
- Baixa produção de acetaldeído e compostos amílicos
- Baixa produção de  $\text{H}_2\text{S}$

\*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.