



UVAFERM WAM™

Saccharomyces cerevisiae

Para vino blanco varietal de alta calidad y de crianza sobre lías

DESCRIPCIÓN

UVAFERM WAM™ fue aislada y seleccionada por la Universidad de Valladolid (Campus de Palencia, Facultad de Enología), España. Es una cepa de levadura seleccionada entre 171 cepas aisladas de la naturaleza y proviene de un viñedo en espaldera experimental de la Junta de Castilla y León de la variedad Verdejo y Sauvignon Blanc de la D.O. Rueda.

UVAFERM WAM™ produce una concentración moderada de aromas fermentativos del tipo de fruta fresca y aromas varietales relacionados con fruta exótica, ensalzando los aromas propios de la variedad de la que fue seleccionada. Tiene un potente efecto en la sensación en boca del vino, aportando untuosidad y suavidad.

La crianza sobre lías con esta levadura mejora la longitud y evolución en boca. Proporciona una integración de la acidez en todo su desarrollo gustativo. Esta cepa se adapta muy bien para la producción de vinos blancos varietales de alta calidad, así también como para la vinificación de blancos en barrica con crianza sobre lías.



VENTAJAS Y RESULTADOS

UVAFERM WAM™ demuestra una excelente capacidad para expresar aromas de frutas tropicales, cítricas y ayuda a revelar el potencial varietal en uvas blancas de alta calidad. Debido a su alta producción de polisacáridos y glicerol, el paladar y el volumen en boca mejoran significativamente al fermentar con UVAFERM WAM™. Perfectamente adaptada a la crianza sobre lías, UVAFERM WAM™ aporta complejidad, estructura y frescura a los vinos blancos y rosados.

Recomendada para variedades como Verdejo, Albariño, Sauvignon blanc, Gewüztraminer y Moscatel.

- Gran productora de aromas, especialmente frutas tropicales, cítricos, grosellas y manzana madura (en presencia de una cantidad adecuada de nutrición).
- La alta producción de polisacáridos y glicerol potencia el volumen en boca, la suavidad y la longitud en boca.
- Aporta complejidad aromática y estructura en boca después de la crianza sobre lías.
- Aporta a los vinos frescura y vivacidad.



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 14 a 18 °C
- Tolerancia al etanol hasta 14,5%
- Fase de latencia corta
- Tasa de fermentación rápida y confiable
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Demandas en nitrógeno elevadas
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SH₂
- Baja producción de acetaldehído
- Excelente implantación frente a levaduras autóctonas
- Efecto coloidal potente: Alta liberación de polisacáridos que aportan volumen en boca.
- Ensalza los aromas varietales.

*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
- Para usar una vez abierto

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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

www.lallemandwine.com