



UVAFERM 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae

La levadura más fructófila para una reactivación simple y eficaz de las paradas de fermentación

DESCRIPCIÓN

En colaboración con InterRhône (Francia), UVAFERM 43™ ahora está disponible en una forma más resistente llamada UVAFERM 43 RESTART™. Esta nueva levadura se adapta rápidamente tras ser inoculada, ya que ha sido optimizada y pre-aclimatada para desarrollarse perfectamente bajo las exigentes condiciones que presentan las paradas de fermentación. Esta levadura es naturalmente resistente a las condiciones tóxicas presentes en las paradas de fermentación y, al ser altamente fructófila, UVAFERM 43 RESTART™ permite a los enólogos resolver eficazmente la mayoría de los problemas de paradas de fermentación en unos pocos pasos.



VENTAJAS Y RESULTADOS

En condiciones enológicas, la glucosa y la fructosa son los principales azúcares fermentados por *Saccharomyces cerevisiae*. Aunque ambas hexosas suelen estar presentes en los mostos en cantidades equivalentes, *Saccharomyces cerevisiae* prefiere consumir antes la glucosa, lo que explica que el principal azúcar residual en fermentaciones paradas sea la fructosa. Nuestros trabajos de I+D demostraron que, en condiciones enológicas en las que se variaron las proporciones de nitrógeno, azúcar y la relación glucosa/fructosa, la levadura UVAFERM 43 RESTART™ demostró ser la más eficiente para metabolizar la fructosa bajo condiciones similares a las presentes en fermentaciones paradas

CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (ex var. *bayanus*)
- Alta tolerancia al alcohol: hasta 18%
- Velocidad de fermentación: alta
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Excelente para reactivar paradas de fermentación con una alta relación fructosa/glucosa
- Altamente fructófila
- Necesidades de nitrógeno relativamente bajas
- Baja producción de SO₂ y SH₂
- Efecto sensorial neutro en el vino final

*sujeto a condiciones de fermentación

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Seguridad de Levadura y Optimización Sensorial, un proceso de producción de levadura único de Lallemand para ayudar a superar las condiciones exigentes de la fermentación. YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



PROTOCOLO PARA REINICIAR UNA FERMENTACIÓN ATASCADA

Preparación de 100 hL de vino con parada de fermentación (<20 °C):

- Ajustar el nivel de SO₂ en función del análisis.
- Añadir 4 kg (40 g/hL) de pared celular de levadura específica (RESKUE™)
- Trasegar después de 24-48h (tras el trasiego, aumentar la temperatura del vino a 20 °C)

PASO 1:

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 °C y 40 °C).
2. Disuelva removiendo suavemente y espere 20 minutos.

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.

PASO 2:

Añadir a la levadura rehidratada: 1,3 hL de agua, 20 kg de azúcar, 3,3 hL de vino del vino con parada de fermentación detoxificado y 0,2 kg de NUTRIENT VIT NATURE™ (Pie de cuba a 20-25 °C). Espere hasta que la densidad alcance 1000 (48-72h).

PASO 3:

Añadir el pie de cuba (5 hL) a la preparación del vino con parada de fermentación detoxificado (100 hL), y añadir 4 kg de NUTRIENT VIT NATURE™.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g y 10 kg
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Utilizar 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. Septiembre 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑERO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

www.lallemandwine.com