



UVAFERM 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae

La levure la plus fructophile pour une reprise simple et efficace lors d'arrêts ou de ralentissements fermentation alcoolique (FA)

DESCRIPTION

Grâce à notre collaboration avec Inter Rhône (France), UVAFERM 43™ est désormais disponible sous une version encore plus robuste appelée UVAFERM 43 RESTART™. Elle s'adapte plus rapidement après l'inoculation car optimisée et pré-acclimatée aux conditions difficiles existantes dans les moûts en arrêt de FA. Naturellement résistante à ces conditions extrêmement toxiques et hautement fructophile, l'UVAFERM 43 RESTART™ permet de résoudre efficacement la plupart des problèmes de FA bloquées ou languissantes en quelques étapes.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

En conditions œnologiques, le glucose et le fructose sont les principaux sucres fermentescibles utilisés par *Saccharomyces cerevisiae*. Bien que ces deux hexoses soient généralement présents dans les moûts en quantités équivalentes, *Saccharomyces cerevisiae* consomme en premier le glucose, expliquant ainsi que le principal sucre résiduel dans les moûts en arrêt soit le fructose. Notre R&D a montré que dans des conditions œnologiques où les ratios azote, sucre et glucose/fructose étaient variés, la levure UVAFERM 43 RESTART™ s'est avérée la plus efficace pour métaboliser le fructose dans des conditions similaires à celles rencontrées sur moûts aux FA languissantes ou bloquées.

PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (ex var. *bayanus*)
- Haute tolérance à l'alcool : jusqu'à 18%
- Excellentes capacités fermentaires
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Relance efficacement la FA avec un ratio fructose/glucose élevé
- Utilise le fructose plus facilement que la plupart des levures œnologiques
- Relativement faibles besoins en azote
- Faibles productions de SO₂ et d'H₂S
- Effet sensoriel neutre sur vins finis

*sous réserve des conditions de fermentation

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.



INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Protocole pour redémarrer une fermentation arrêtée

Pour 100 hL de vin arrêté (<20 °C) :

- Ajustez le niveau de SO₂ en fonction du bilan analytique.
- Addition d'une écorce de levure spécifique (RESKUE™) : 4 kg (40 g/hL).
- Soutirer après 24-48 h (après soutirage, la température du vin doit être autour de 20 °C).

ÉTAPE 1 :

- Réhydratez la levure UVAFERM 43 RESTART™ dans 10 fois son poids en eau (température entre 35 °C et 40 °C).
- Mélanger en agitant délicatement et attendre 20 minutes.

L'utilisation d'un de nos produits GO-FERM™ (protecteur de levure) lors de la réhydratation des levures est recommandée. Suivez les instructions de réhydratation en fonction du produit GO-FERM™ sélectionné.

ÉTAPE 2 :

Ajoutez aux levures réhydratées : 1,3 hL d'eau, 20 kg de sucre, 3,3 hL de vin en arrêt détoxifié et 0,2 kg de FERMAID O™ (« Pied-de-cuve » à 20-25 °C). Attendre jusqu'à ce que la densité atteigne 1000 (48-72h).

ÉTAPE 3 :

Incorporez le « Pied-de-cuve » (5 hL) à la préparation du vin en arrêt détoxifié (100 hL), et ajoutez 4 kg de FERMAID O™.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g et 10 kg
- Conserver dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée être une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Septembre 2024.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture