



# UVAFERM CM™

*Saccharomyces cerevisiae*

**Pour la sécurité fermentaire, même à des températures élevées**

## DESCRIPTION

UVAFERM CM™ a été sélectionnée par des chercheurs de l'Université de Californie (Davis, USA) à partir de la collection de levures de l'Institut Pasteur (Paris, France) pour la fermentation alcoolique (FA) sur grands volumes de moûts blancs et rouges avec peu de capacité de maîtrise de la température.



## BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La levure optimale pour un départ rapide en FA, particulièrement en début de vendanges pour l'élaboration de vins rouges jeunes ou élevés avec une durée de macération très courte. Elle possède les capacités fermentaires suivantes : phase de latence très courte, cinétique particulièrement rapide et bonne capacité à s'implanter dans les moûts.

Elle peut s'utiliser sur tous les cépages blancs et rouges et permet une bonne extraction des tanins et de la couleur.

UVAFERM CM™ optimise la qualité du vin sans altérer les spécificités des cépages tout en accentuant leur caractère fruité.

## PROPRIÉTÉS\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Températures optimales de FA large : 15-35 °C
- Haute tolérance à l'alcool : 15 %
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Faible besoin en nutriments
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production d'H<sub>2</sub>S
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Faible production d'acétaldéhyde
- Faible production de mousse

*\*sous réserve des conditions de fermentation*



## INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

### A. Réhydratation de la levure sans protecteur :

#### Dosage rate: 20 to 40 g/hL

1. Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau (la température doit être comprise entre 35 et 40 °C).
2. Remuer délicatement pour dissoudre la levure et attendre 20 minutes.
3. Mélanger la levure réhydratée dans de petites quantités de moût afin de réajuster la température de la suspension à celle du moût jusqu'à atteindre une différence de 5 à 10 °C maximum.
4. Inoculer le moût avec la suspension.

### B. Réhydratation de la levure avec protecteur :

Dans les moûts à haut potentiel alcoolique (> 13 % vol.), à faible turbidité (< 80 NTU) ou présentant d'autres conditions limitantes, l'utilisation de produits de la gamme GO-FERM™ (protecteur) durant la phase de réhydratation est fortement recommandée. Dans ces cas, suivez les instructions de réhydratation du produit sélectionné de cette gamme.

#### + Notes:

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes. Utiliser un récipient propre pour cette étape. La réhydratation dans du moût est déconseillée. Assurez-vous également que le programme de nutrition de la levure sélectionnée soit approprié.

## 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 2023.

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 1493/99



LEVURES  
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES  
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture