



UVAFERM FC-513™

Saccharomyces cerevisiae

Revelar el carácter varietal de los vinos blancos y rosados

DESCRIPCIÓN




UVAFERM FC-513™ fue seleccionada por el Centro Vinícola del Penedés (CEVIPE) en España para la fermentación de vinos base para cavas.



VENTAJAS Y RESULTADOS

UVAFERM FC-513™ ha demostrado una buena capacidad fermentativa en condiciones difíciles. Además, fermentaciones llevadas a cabo en varias regiones del mundo revelaron excelentes resultados en términos de frescor y potenciación del carácter varietal de los vinos finales; UVAFERM FC-513™ también es una opción muy acertada para la elaboración de la mayoría de los vinos blancos y tranquilos.

Vinos base fermentados con UVAFERM FC-513™: 3 variedades de subzonas diferentes (D.O. Penedés).

VARIEDAD	NOTAS DE CATA
Macabeo	Aromas a fruta fresca y percepción de acidez en boca. 
Parellada	Aromas cítricos y florales. Percepción de dulzor y volumen en boca con retronasal fresca. 
Xarel-lo	Complejidad aromática, especiado y con notas de frutos secos. Sensación en boca equilibrada y postgusto afrutado y largo. 



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (ex var. *Bayanus*)
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 14 a 18 °C
- Tolerancia al alcohol hasta un 16%
- Alta tasa de fermentación
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Fase de latencia corta
- Bajo requerimiento de nitrógeno
- Baja producción de acetaldehído
- Alta producción de glicerol

*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 Tª 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
- 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. Marzo 2025.



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