



UVAFERM WAM™

Saccharomyces cerevisiae

Para brancos varietais de qualidade e estágio sobre borras finas

DESCRIÇÃO

A UVAFERM WAM™ foi isolada e selecionada pela Faculdade de Enologia Universidade de Palência, em Espanha. Esta estirpe foi selecionada de entre 171 estirpes. A UVAFERM WAM™ provém de uma vinha experimental da Junta de Castilla y León, das castas Verdejo e Sauvignon blanc da D.O. Rueda.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

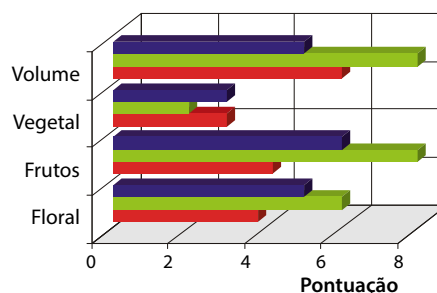
A UVAFERM WAM™ é particularmente indicada para a produção de vinhos brancos varietais de alta qualidade e para a vinificação de vinhos brancos em barrica com estágio sobre borras finas. Pode também ser utilizada em vinhos rosé.

Esta levedura produz uma concentração moderada de aromas fermentativos, respeitando os aromas primários da casta. Os aromas frutados obtidos são de fruta fresca exótica que combinam em harmonia com os aromas das castas Verdejo e Sauvignon blanc. Tem um efeito elevado ao nível da estrutura do vinho contribuindo para a untuosidade e suavidade. O estágio sobre borras com esta levedura melhora a longevidade e evolução em boca, proporcionando volume e uma boa integração da acidez no seu desenvolvimento gustativo.

É uma estirpe conhecida por respeitar os aromas varietais nobres, apresentando igualmente um forte efeito coloidal devido à elevada libertação de polissacarídeos que conferem estrutura em boca.

- Grande produtor de aromas, nomeadamente de frutos tropicais, citrinos, groselha e maçã madura (na presença de uma quantidade adequada de nutrientes)
- A elevada produção de polissacáridos e de glicerol aumenta o volume de boca, a suavidade e o comprimento do palato
- Complexidade aromática e estrutura do palato na boca após a elevação sobre a superfície
- Contribui para a frescura dos vinhos

Perfil sensorial - Vinho Garganega



■ Levedura X ■ UVAFERM WAM™ ■ Levedura Y



PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae*
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo
 - Arranque rápido da fermentação e cinética fermentativa rápida e regular
 - Fase de latência curta
 - Tolerância ao álcool superior a 12,5% (v/v).
 - Muito boa implantação relativa a
- leveduras contaminantes
 - Necessidades nutritivas elevadas
 - Baixa produção de acidez volátil, sempre inferior a 0,35g/l
 - Sem produção de H₂S quando o mosto tem no mínimo 200mg/L de NFA

**sujeito a condições da fermentação*

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosagem: 20 a 40 g/hL

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/mosto.
4. Inocular no mosto.

B. Reidratação com um protetor de leveduras

Em mostos com elevado potencial alcoólico (> 13% v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto GO-FERM™ selecionado.

+ Notas:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500g
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:



As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.