



UVAFERM EXENCE™

Saccharomyces cerevisiae

Expressão de aromas varietais em vinhos brancos e rosés

DESCRIÇÃO

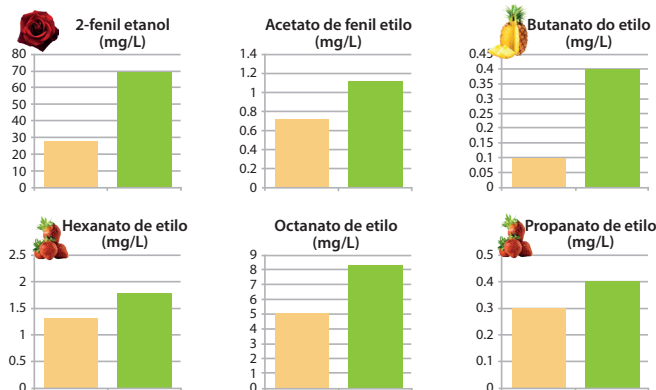
Estirpe selecionada em colaboração com o Instituto para a biotecnologia do vinho da Universidade de Stellenbosch. UVAFERM EXENCE™ resulta do cruzamento natural entre duas estirpes de levedura seguido de uma estratégia de cruzamento em massa e pressão seletiva com o objetivo de obter uma estirpe aromática adaptada a revelar aromas varietais como tióis durante a fermentação alcoólica de vinhos brancos e rosés.



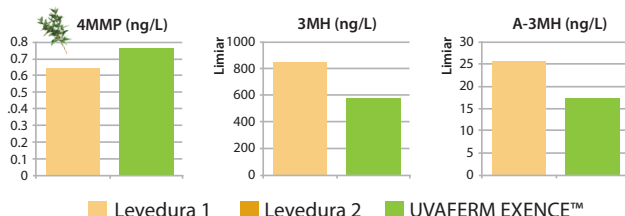
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Os vinhos fermentados com UVAFERM EXENCE™ apresentam um perfil aromático intenso e completo com uma expressão excepcional de tióis, ésteres e aromas florais.

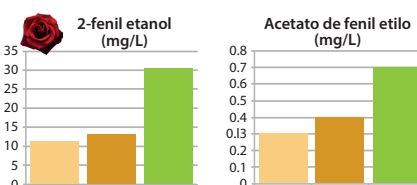
Sauvignon blanc - França/Ésteres



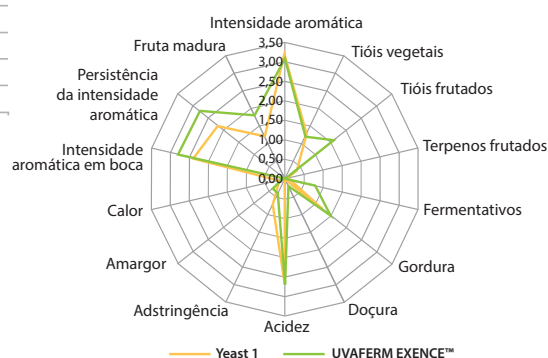
Sauvignon blanc - França/Teor de tióis voláteis



COLOMBARD - França/Ésteres



Colombard - Perfil sensorial (Painel profissional)



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.



PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Fator competitivo («Killer K2») ativo
- Muito boa implantação e arranque rápido da FA
- Elevada resistência ao álcool - 14,5% (v/v)
- Muito resistente a temperaturas baixas (> 14 °C)
- Necessidade baixa em azoto facilmente assimilável
- Cinética de fermentação regular e segura
- Elevado potencial aromático em uvas brancas para um perfil tecnológico centrado no estilo frutado
- Bem adaptada a uvas com potencial tiólico elevado

**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 e 10kg
- 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

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.

www.lallemandwine.com