



UVAFERM 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae

Solução fácil de usar para paragens de fermentação

DESCRIÇÃO

Numa colaboração com InterRhône (França), UVAFERM 43™ está agora disponível numa forma mais robusta chamada UVAFERM 43 RESTART™. Esta nova levedura adapta-se mais rapidamente após a inoculação, uma vez que foi otimizada e pré-aclimatizada para funcionar eficientemente sob as condições desafiantes de uma fermentação presa. A levedura é naturalmente resistente às condições adversas de uma fermentação parada. Altamente frutófila, UVAFERM 43 RESTART™ permite aos vinicultores resolver eficazmente a maioria dos problemas de fermentação bloqueada em poucos passos.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Em condições enológicas, a glucose e a frutose são os principais açúcares fermentáveis utilizados pela *Saccharomyces cerevisiae*. Embora estas duas hexoses estejam geralmente presentes nos mostos em quantidades equivalentes, a *Saccharomyces cerevisiae* prefere consumir glucose, o que explica o facto de o principal açúcar residual nos fermentos presos ser a frutose. A nossa I&D demonstrou que, em condições enológicas em que as proporções de azoto, de açúcar e de glicose/frutose foram variadas, a levedura UVAFERM 43 RESTART™ demonstrou ser a mais eficaz na metabolização da frutose em condições semelhantes às encontradas nos fermentos presos.

PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (ex var. *bayanus*)
- Alta tolerância ao álcool: até 18%
- Boa velocidade de fermentação
- Fator competitivo («Killer K2») ativo
- Excelente para reiniciar fermentações com alta percentagem de frutose / glicose
- Utiliza a frutose mais depressa do que a maioria das leveduras
- Exigência de azoto relativamente baixa
- Baixa produção de SO₂ e H₂S
- Efeito sensorial neutro no vinho

*sujeito a condições da fermentação

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.



PROTOCOLE TO RESTART A STUCK FERMENTATION

Para 100 hL de vinho com paragem de fermentação (<20 °C):

- Ajustar o nível SO₂ dependendo da análise.
- Adicione 4 kg de parede celular específica (RESKUE™)
- Trasfegar após 24-48 h (após a trasfega a temperatura do vinho terá aumentada para 20 °C)

ETAPA 1:

1. Adicione 4 kg de 43 UVAFERM 43 RESTART™ a 40 L de água (37 °C).
2. Misture suavemente durante 20-30 min.

Recomenda-se a utilização de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de levedura) durante a reidratação da levedura. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto GO-FERM™ selecionado.

ETAPA 2:

Adicionar às leveduras reidratadas: 1,3 hL de água, 20 kg de açúcar, 3,3 hL de vinho parado descontaminado e 0,2 kg de FERMAID O™ (pé-de-cuba a 20-25 °C). Espere até que a densidade atinja 1000 (48-72 h).

ETAPA 3:

Adicionar o pé-de-cuba (5 hL) à preparação do vinho parado descontaminado (100 hL) e adicionar 4 kg de FERMAID O™.

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 2024.



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.