

uvaferm WAM[®]

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Cepa de levadura para Blancos Varietales de calidad y crianza sobre lías.

Aplicaciones

Uvaferm Wam[®] fue aislada y seleccionada por la Universidad de Palencia en 1998 (Facultad de Enología), España. Es una cepa de levadura seleccionada entre 171 cepas tomadas de la naturaleza y proviene de un viñedo en espaldero experimental de la Junta de Castilla y León de la variedad Verdejo y Sauvignon Blanc de la D.O. Rueda.

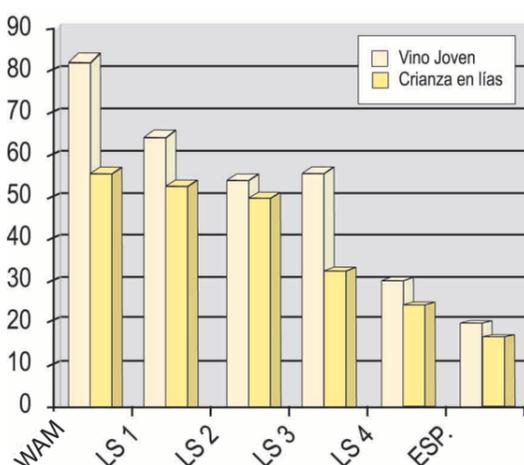
Uvaferm Wam[®] produce una concentración moderada de aromas fermentativos del tipo de fruta fresca y exótica, respetando los aromas propios de la variedad. Tiene un potente efecto en la sensación en boca del vino, aportando untuosidad y suavidad. La crianza sobre lías con esta levadura mejora la longitud y evolución en boca. Proporciona una integración de la acidez en todo su desarrollo gustativo.

Esta cepa se adapta muy bien para la producción de vinos blancos varietales de alta calidad, así también como para la vinificación de Blancos en barrica con crianza sobre lías y para Rosados afrutados.

Propiedades microbiológicas y enológicas

- Arranque rápido de la fermentación y cinética fermentativa rápida y regular.
- Resistencia al alcohol 14%
- Fenotipo Killer.
- Muy buena implantación frente a levaduras contaminantes.
- Baja producción de acidez volátil, siempre por debajo de 0,35 g/l.
- No muestra producción de SH₂, cuando el mosto tiene un mínimo de 200 mg/l. de NFA.
- Necesidades nutritivas elevadas.
- Muy baja producción de acetaldehído.
- Efecto coloidal potente. Alta liberación de polisacáridos que aportan estructura en boca.
- Respeto de los aromas varietales nobles.

Puntuación en cata de los vinos elaborados con la variedad Verdejo por 18 catadores de la levadura Uvaferm WAM:



Dosis de utilización

Vinificación en blancos: 25-30 g/hl.

Una dosis inferior o la utilización de "pie de cuba" puede dificultar el dominio de la cepa seleccionada sobre la flora indígena.

Instrucciones de empleo

- Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 37°C 40°C. Espolvorear la levadura en la superficie del agua, dejar reposar 10 minutos.
- Agitar el medio y dejar reposar otros 10 minutos.
- Al cabo de estos 20 minutos de rehidratación, se incorpora la levadura directamente al depósito, mientras no exista una diferencia de más de 10°C entre la temperatura de la "levadura" y la del depósito. En caso contrario, habrá que aclimatar previamente la levadura echándole poco a poco mosto (del depósito) hasta llegar a una diferencia de temperatura menor de 10°C.
- En todo caso la levadura no deberá estar rehidratándose en agua más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
- Incorporar al mosto, preferiblemente al principio del llenado del depósito por remontado.
- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito anteriormente garantizan la máxima viabilidad de levadura rehidratada.

Seleccionado y producido por:

LALLEMAND

Soluciones naturales para añadir valor a tus vinos

B.P.59
31702 Blagnac CEDEX
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
Fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallem@wine.com

Distribuido por:

uvaferm[®]

uvaferm[®]