

uvaferm®

443
RESTART

SELECTION INTER-RHÔNE AVIGNON



***RIACCENDI LA TUA
FERMENTAZIONE***

Semplicemente!

R
INTER RHÔNE



uvaferm™

**43
RESTART**

Saccharomyces cerevisiae (ex r.f. bayanus)

La soluzione easy-to-use specifica per il riavvio delle fermentazioni in arresto



Da più di 25 anni, Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazioni sempre più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali - il processo YSEO® - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO® sono al 100% naturali.

Applicazioni

L'apprezzato lievito Uvaferm 43® è ora disponibile anche in una nuova forma preacclimatata: Uvaferm 43 RESTART™

Grazie all'esperienza pluridecennale nella produzione di lieviti per l'enologia, Lallemand ha sviluppato un nuovo processo di produzione per migliorare la resistenza dei lieviti ai fattori di stress presenti nei vini in arresto di fermentazione.

Vantaggi di Uvaferm 43 RESTART™

Quando la fermentazione alcolica si blocca prima dell'esaurimento degli zuccheri, il vino contiene per la maggior parte fruttosio (zucchero notoriamente meno fermentescibile del glucosio). Pertanto, quando si presentano queste problematiche, è altamente consigliabile utilizzare **un lievito fruttofilico e alcol-tollerante con elevata capacità fermentativa** come **Uvaferm 43®**, selezionato in Francia in collaborazione con l'associazione interprofessionale Inter-Rhône (AOC Cotés du Rhone - Vallée du Rhône).

Grazie ad un innovativo processo di pre-acclimatemento sviluppato da Lallemand, è stato possibile incrementare la resistenza del lievito alle condizioni critiche dei vini in arresto di fermentazione (alcol elevato, SO₂, acidi grassi a corta e media catena, residui di antiparassitari).

L'utilizzo di specifici micronutrienti e l'aumento dei fattori di sopravvivenza (steroli ed acidi grassi polinsaturi) nella membrana, durante la fase di produzione, permette di incrementare il tasso di sopravvivenza del lievito dopo l'inoculo e ridurre la durata della fermentazione.

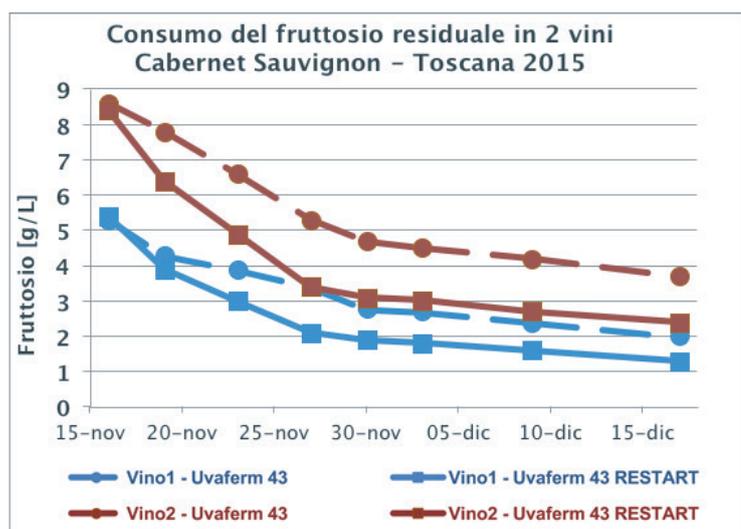
Le caratteristiche innovative di Uvaferm 43 RESTART™ permettono di semplificare le operazioni necessarie alla preparazione di un pied de cuve efficace per il riavvio della fermentazione alcolica nel rispetto della qualità del vino d'origine (vedi protocollo a pag. 4) .

uvaferm®

Proprietà enologiche e microbiologiche

- *Saccharomyces cerevisiae* (ex r.f. bayanus)
- Possiede il fattore killer
- Eccellente capacità di fermentare mosti/vini con alto rapporto glucosio/fruttosio
- Basse esigenze nutrizionali
- Elevata tolleranza all'alcol (oltre 16% v/v nei vini arrestato)
- Bassa produzione di SO₂ ed H₂S
- Impatto sensoriale neutro nel vino finito

I risultati sul campo



ANALISI	VINO 1	VINO 2
Alcol % v/v	14,60	15,03
Fruttosio g/L	5,8	9,1
Glucosio g/L	<0,5	<0,5
Ac. volatile g/L	0,26	0,35
SO ₂ libera mg/L	4	4
SO ₂ totale mg/L	32	39

“Uvaferm 43 RESTART ha permesso un risparmio medio di due settimane a parità di condizioni operative rispetto all’Uvaferm 43 standard”



Il parere dell'enologo

(prova su Primitivo 2015: alcol 14,56 v/v; zuccheri residui 6 g/L; pH 3,51; acidità volatile 0,69 g/L; SO₂ totale 21 mg/L; SO₂ libera 7 mg/L)

“I vantaggi di 43 RESTART sono evidenti: il protocollo più semplice ha permesso di risparmiare tempo e lavoro in cantina in un periodo dell'anno dove ci sono molte cose da fare (travasi, svinature, masse, chiarifiche, etc.). Gli zuccheri sono andati a secco in una sola settimana con un incremento di acidità volatile veramente contenuto.”

Dosaggio:

- Impiego esclusivo nelle fermentazioni in arresto: 40 g/hL

Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Il prodotto mantiene le proprie caratteristiche per 4 anni se conservato nella confezione integra in luogo fresco e protetto.

NUOVO PROTOCOLLO SEMPLIFICATO

per la ripresa delle fermentazione in arresto con

UVAFERM 43 RESTART™

APPROVATO

Testato da enologi di tutto il mondo

Preparazione del vino in arresto (procedura per 100 hl)



T° vino < 20 °C



24 - 48 ore



Volume
100 hl

- Aggiustare il livello di SO₂ in presenza di rischi microbiologici.

- Aggiungere 4 kg (40 g/hl) di Nutrient Vit End™ (azione detossificante)

- Travasare il vino dopo 24-48 ore

Portare la T° del vino ad almeno 20 °C in prossimità dell'inoculo con il lievito acclimatato

Preparazione del *ped de cuve*

1

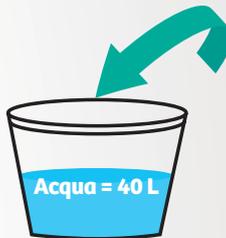
Reidratazione del lievito



T° acqua
35-40 °C



20 minuti,
passare alla fase successiva



Acqua = 40 L

- Aggiungere all'acqua di reidratazione 4 kg (40 g/hl) di lievito 43 RESTART™

- Mescolare delicatamente

2

Acclimatazione all'alcol



20-25°C
costanti



48-72 ore



Volume
5 hl

Aggiungere al lievito reidratato:

- 130 L di acqua

- 20 kg di zucchero (anche sotto forma di MCR)

- 3,3 hl di vino in arresto

- 0,2 kg di Nutrient Vit Nature™

Attendere fino al raggiungimento di densità 1000 (°Babo 0), poi passare alla fase di inoculo. Attenzione: evitare assolutamente che il piede in fermentazione vada a secco!

3

Inoculo del lievito



20-25°C,
costanti



Attendere fino all'esaurimento degli zuccheri



Volume
100 hl

- Incorporare i 5 hl del *ped de cuve* ai 95 hl di vino detossificato

- Aggiungere 4 kg (40 g/hl) di Nutrient Vit Nature™