



Fermicru[®] UY4

Levadura enológica

Saccharomyces cerevisiae

Levadura para la producción de vinos tintos afrutados y suaves.

Origen

Cepa (UY4) aislada en viñedo de Tannat y seleccionada por la Escuela de Viticultura Tomas Bereta (Uruguay).

Aplicación

FERMICRU[®]UY4 conviene para la obtención de vinos tintos afrutados y equilibrados con una estructura fenólica flexible.

FERMICRU[®]UY4 se adapta sobre todo a la elaboración de vinos de reserva media a partir de cepas Tannat, Syrah, Carignan...

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación

- Fase de estado latente de corta a media.
- Cinética moderada adaptada a la vinificación en tinto.

■ Rendimiento medio azúcar / alcohol

- 16,4 g de azúcar por un 1 % de alcohol.

■ Características tecnológicas

- Zona óptima de temperatura: 16 - 30°C.
- Resistencia al alcohol: 13,5 % vol.
- Baja producción de espuma.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol de media a elevada: 6 a 9 g/l (en vinificación en tinto).
- Producción de acidez volátil baja, generalmente inferior a 0,3 g/l.
- Producción muy baja de H₂S.
- No produce SO₂.

■ Fenotipo : Killer.

■ Favorece la complejidad aromática y contribuye a redondear la estructura de los vinos tintos.

■ Las necesidades nutricionales durante la fermentación son moderadas. Sin embargo, el aporte de un nutriente equilibrado es aconsejado para optimizar las condiciones de fermentación.

Un aporte razonado de oxígeno al final de la fermentación (densidad 1010) también es beneficioso para esta levadura.

Dosis de empleo

FERMICRU[®]UY4 contiene 25 millones de células secas activas por gramo.

Dosis aconsejada: 20 g/hl

Acondicionamiento

FERMICRU[®]UY4 viene acondicionado en paquete al vacío de 500 g.

El almacenado debe ser efectuado en el embalaje de origen cerrado, en local fresco (5 a 15° C) y seco.



Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Protocolo de rehidratación



Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38°C. Evitar las aguas cloradas.



Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5% las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.



Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.



Dejar hinchar el fermento durante 20 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.

Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).

La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.



Gestión de la fermentación

Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

La utilización constituye una adaptación de las condiciones particulares de cada usuario, en las que asume todos los riesgos.

SU DISTRIBUIDOR