

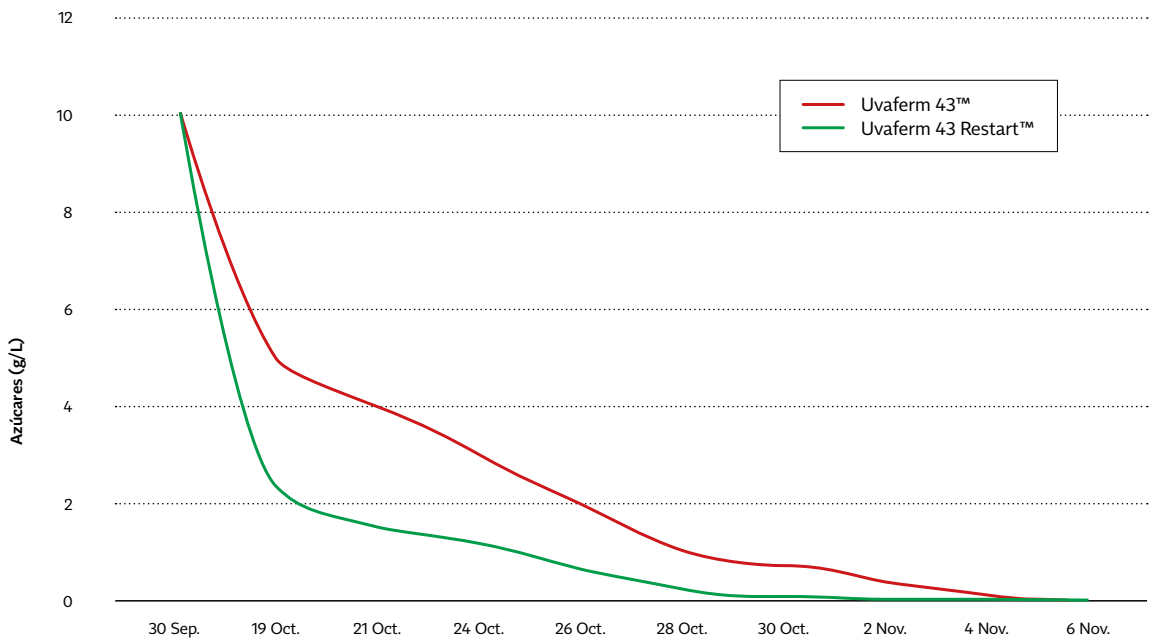


Simplemente **reactiva tu fermentación**

Gracias a un innovador proceso de preaclimatación desarrollado por Lallemand, la resistencia de la levadura a las duras condiciones que se producen durante una parada de fermentación es incrementada de manera importante. Las células de UVAFERM 43 RESTART™ son más robustas y se aclimatan más rápidamente tras la inoculación. Esto a su vez simplifica notablemente el proceso de reinicio tras la parada de fermentación.

Vino con parada de fermentación.
Variedad Primitivo, Puglia, Italia 2015.

Alcohol	Azúcar residual	Acidez total	pH	SO ₂ Total	SO ₂ Libre	Acidez volátil	Ácido málico
14,56	10,40	8,80	3,51	21	7	0,69	0,10



Método sencillo para la reactivación de paradas de fermentación alcohólica con **Uvaferm 43 Restart™**

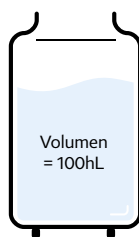
Ejemplo para 100hL de vino.



1 Añadir la levadura rehidratada (40 L).

- Ajustar el nivel de SO₂ en función de la analítica.
- Adición de 4 kg de ResKue®.
- Trasiego después de 24-48 horas.

Vino < 20°C

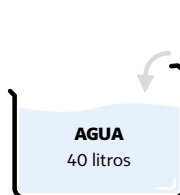


24-48 horas
Después del trasiego, la temperatura del vino se elevará hasta los 20 °C.

2 Preparación de la levadura.

- Uvaferm 43 RESTART™: 4kg.
- Remover suavemente durante 20-30 minutos.

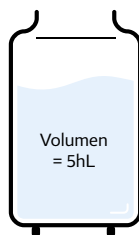
37°C
con la levadura



30 min

3 Aclimatación de la levadura.

- 1,3 hL de agua.
- Añadir la levadura rehidratada (40 L).
- 20 kg de azúcar.
- 3,3 hL de vino con parada de fermentación detoxificado.
- 0,2 kg de NUTRIENT VIT NATURE™.



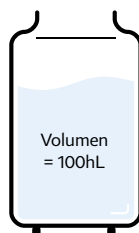
“Pie de cuba”
20-25°C
constante



48-72 horas
cuando densidad=1.000

4 Homogeneizar e incorporar al depósito de 100 hL.

- Adicionar los 5 hL de pie de cuba al vino con parada detoxificado.
- Añadir 4 kg de NUTRIENT VIT NATURE™.



20-25°C
constante