



Pour agir **rapidement** en cas de fermentation languissante ou arrêtée



La solution de redémarrage : Uvaferm 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae

Sélectionnée dans le cadre d'un partenariat **Inter Rhône** et **Lallemand**

Malgré toutes les précautions prises par les vinificateurs pour assurer l'étape fondamentale de la fermentation alcoolique ; comme la maîtrise de l'hygiène et des températures, le choix de levure adéquate, la protection, la nutrition..., certaines cuves montrent parfois des signes de ralentissement voire d'arrêt total de fermentation.

Dans ces cas-là, les solutions ne sont pas nombreuses et le **réensemencement en levure œnologique sélectionnée s'impose** comme étant la stratégie la plus sécuritaire vis-à-vis de l'obtention des profils sensoriels attendus, tout en réduisant les risques de déviations organoleptiques, de perte de qualité et de surcoûts.

Réensemencez avec **Uvaferm 43 RESTART™**, selon un **protocole encore plus simple et plus efficace** et **gérez au plus tôt** votre reprise de fermentation.

QUELLE EST LA COMPOSITION D'UN MOÛT EN ARRÊT ?

Le moût en arrêt présente très souvent des conditions hostiles vis-à-vis de la viabilité des cellules de levures : teneur en éthanol élevée, pauvreté voire carence en nutriments, en vitamines, concentration en fructose supérieure à celle du glucose, et présences potentielles d'inhibiteurs de fermentation (pesticides, certains acides gras C4 à C12).

Uvaferm 43 RESTART™ : ses caractéristiques spécifiques

L'équipe R&D de Lallemand Oenology a sélectionné une levure naturelle ayant toutes les qualités requises pour redémarrer rapidement une fermentation dans des conditions extrêmes :

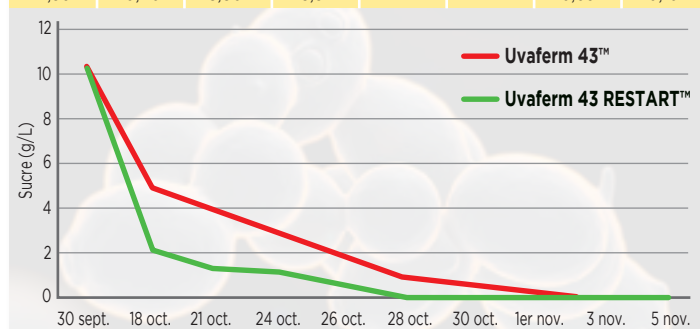
Uvaferm 43 RESTART™

Fortement fructophile | Excellente capacité fermentaire
Haute tolérance à l'alcool > 16 % vol. | Facilité d'utilisation, délai de reprise moindre | Faible besoin en azote
| Respect des qualités sensorielles des vins.



VIN ARRÊTÉ (Cépage Primitivo, Les Pouilles, Italie 2015)

Alcool	Sucre résiduel	Acidité totale	pH	SO ₂ total	SO ₂ libre	Acidité volatile	Acide malique
14,56	10,40	8,80	3,51	21	7	0,69	0,10



Le plus d'Uvaferm 43 RESTART™

Grâce à la combinaison d'un procédé de pré-acclimatation unique et d'une mise en œuvre optimisée, développée, testée et validée par Lallemand Oenology en partenariat avec le Laboratoire Inter-Rhône, ses cellules sont plus robustes avec un taux de mortalité plus faible après inoculation, et un temps d'acclimatation plus rapide dans le moût.

Ce procédé comprend des micronutriments spécifiques permettant une plus grande résistance de la levure dans le milieu car ceux-ci renforcent la membrane cellulaire. **Uvaferm 43 RESTART™** possède davantage de facteurs de survie tels que des stérols spécifiques et des acides gras polyinsaturés.



YSEO™ signifie «Yeast Security and Sensory Optimization». A partir de 1970, Lallemand sélectionne dans la nature les meilleures levures de vinification. Les conditions de fermentation de plus en plus exigeantes ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production spécifique pour ces levures (naturelles et non-OGM). Depuis 2006, le procédé YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques d'une fermentation avec des défauts organoleptiques.

TÉMOIGNAGES

« Un protocole plus facile, Uvaferm 43 Restart™ permet de gagner du temps et de se concentrer sur d'autres activités dans la cave. »

« En seulement une semaine, quasiment tous les sucres ont été consommés avec une plus faible acidité volatile que les vins standards. »

Retrouvez la brochure et le protocole en cliquant [ici](#) (à noter que toutes les étapes et les produits recommandés sont gages de réussite).

Produit de DANSTAR distribué par LAFFORT & LAMOTHE-ABIET

