

viniferm NS CHANCE

Biotechnología contra el cambio climático

CARACTERÍSTICAS

Levadura *no-Saccharomyces* cepa *Lachancea thermotolerans* seleccionada por su elevada capacidad de síntesis de ácido láctico. El uso de Viniferm NS CHANCE permite resolver el problema de pérdida de acidez en vinos, generado por el cambio climático. Favorece la elaboración de vinos más longevos, complejos y untuosos.

ORIGEN

Viniferm NS CHANCE nace tras varios años de investigación junto con la Universidad Complutense de Madrid en el marco del proyecto de investigación LOWpHWINE.



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

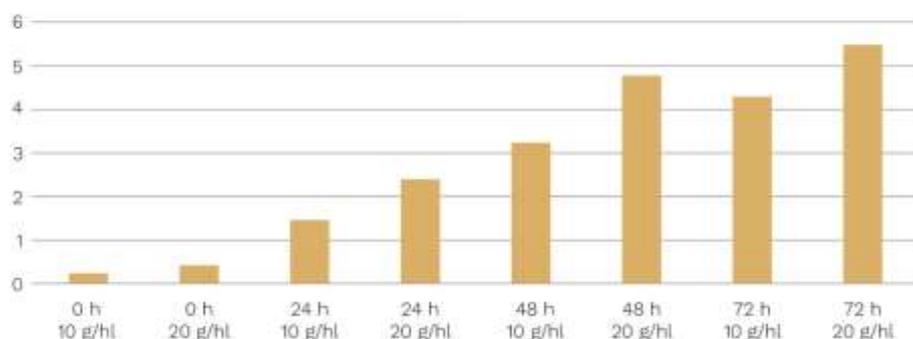
Viniferm NS CHANCE no solo presenta un elevado poder de acidificación -mayor formación de ácido láctico- sino que incrementa la complejidad aromática, acentúa la untuosidad y suavidad -por formación de glicerol- y da lugar a vinos con baja acidez volátil debido a su rápida implantación.

APLICACIÓN

La cepa *Lachancea thermotolerans* presenta un poder fermentativo moderado, de forma que en la elaboración de vinos con esta levadura se deberá realizar una fermentación secuencial con *Saccharomyces cerevisiae*.

La dosis de inóculo de Viniferm NS CHANCE y el momento de adición de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* serán fundamentales en la formación del ácido láctico

Ácido láctico (g/L)



Contenido en ácido láctico en vinos obtenidos con distintas dosis de adición de Viniferm NS CHANCE e inoculación de *S. cerevisiae* a distintos tiempos. En la gráfica se indica el momento en el que se inocula la levadura *Saccharomyces cerevisiae* y la dosis de Viniferm NS CHANCE empleada.

DOSIS

Producción de ácido láctico	Dosis de Viniferm NS CHANCE	Momento de inoculación de <i>S. Cerevisiae</i>
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 horas
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 horas

*Concentraciones de ácido láctico superiores a 2 g/l pueden inhibir la fermentación maloláctica.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Poder fermentativo	Medio (<10 %/%vol)
Temperatura de trabajo	16-25°C
Necesidades nutricionales	Media (nitrógeno orgánico)
Rendimiento alcohólico	Bajo
Resistencia al sulfuroso	Moderada (<30 ppm)
Formación de acidez volátil	Baja

MODO DE EMPLEO

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- Mantener una buena higiene en la bodega.
- Añadir la levadura lo antes posible.

→ Respetar la dosis prescrita.

→ Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35 °C - 40 °C (10 litros de agua por 1 kg de levadura).

2.- Esperar 10 minutos.

3.- Agitar la mezcla.

4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10 °C entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

- En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratándose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.

- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

ASPECTO FÍSICO

Paquetes de 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 894 (rev.1)

Recuento de levaduras (<i>Lachancea thermotolerans.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia

Coliformes totales [UFC/g]	< 10 ²
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35° C y/o con humedad reducen su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68