

viniform 911

**Fermentaciones de vinos varietales en barrica y/o crianza sobre lías.
Incremento de cuerpo y estructura.**

CARACTERÍSTICAS

Viniform 911 es la cepa de levadura idónea para incrementar la estructura y volumen de vinos aromáticos, equilibrando las sensaciones olfativa y gustativa. Su rápida lisis la hace interesante para crianza sobre lías en depósito o barrica, donde suaviza y ensalza las particularidades aromáticas de la madera. Levadura criófila que permite la fermentación a bajas temperaturas, aspecto que unido a su carácter varietal mantiene y acentúa la tipicidad de las uvas.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Impacto gustativo, acentúa las sensaciones de volumen y untuosidad en boca, por superproducción de polisacáridos en fermentación. En nariz, respeta e intensifica las cualidades de variedades aromáticas.

APLICACIÓN

- Vinos de corte varietal en los que se desee acentuar las sensaciones en boca, particularmente indicado para Albariño, Treixadura, Loureiro, Xarel.lo, Verdejo, Macabeo, Chardonnay, Viognier o Sauvignon blanc.
- Fermentaciones controladas de variedades neutras con mostos muy clarificados.
- Elaboración de vinos blancos fermentados en barrica.
- Elaboración de vinos rosados de corte floral y con aumento de volumen en boca.
- Elaboración de vinos espumosos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Cinética fermentativa regular y pausada. Finales de fermentación muy seguros, incluso en condiciones difíciles.
- Aptitud de trabajo a bajas temperaturas (desde 12°C), resistencia a variaciones térmicas (p.ej. refresco en fermentación en barrica).
- No produce espuma.
- Escasa producción de acidez volátil.
- Poco exigente en nutrientes, excelente comportamiento en mostos sometidos a desfangados muy acusados.
- Apta para vinos espumosos.
- Cepa fructófila (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*).

- Formación de lías poco reductoras.

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

			Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
Blanco	Blanco barrica	Espumoso	Killer	14-25°C	Medio	14	Baja	Varietal
+++	++++	+++						

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°- 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.

PRESENTACIÓN

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

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 838 (rev.4)

Recuento de levaduras (<i>Saccharomyces spp.</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/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

MODO DE 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 Código Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.