

viniform BY

Fermentaciones rápidas y seguras.

CARACTERÍSTICAS

Viniform BY presenta aptitudes fermentativas en condiciones difíciles de fermentación: bajas temperaturas, mostos muy clarificados y carencias nutricionales.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Carácter neutro respeto de la identidad varietal de uvas blancas y tintas.

APLICACIÓN

Adaptada a la fermentación de mostos fuertemente clarificados, pobres en sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento.

Fermentaciones a bajas temperaturas.

Vinos tintos de elevado grado alcohólico y rosados muy clarificados.

Resolución de paradas de fermentación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Breve fase de latencia.

Alcohol: cepa de elevado rendimiento alcohólico.

Exigencia nutricional: buena actividad fermentativa en medios carentes de nutrientes.

Baja producción de acidez volátil incluso en condiciones difíciles.

Temperatura de trabajo: 10 - 25°C.

Blanco	Tinto	Rosado	Espumoso	Paradas de fermentación	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	+++	+++	+++	Neutro	10-25°C	Elevado	17	Baja	Neutro

DOSIS

Vinificación **20-30 g/hl**

Espumosos **30-40 g/hl**

Paradas de fermentación **30-50 g/hl**

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 312 (rev.3)

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 *Códex Enológico Internacional* y el *Reglamento (UE) 2019/934* y sucesivas modificaciones.