

viniform CT007

Protección y estabilidad de color en vinos tintos.

CARACTERÍSTICAS

Viniform CT007 es una levadura seleccionada por sus aptitudes para la estabilización y protección de color en vinos tintos. Retrasa la evolución de las cualidades cromáticas en el tiempo.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Colección Agrovin. Procedente de viñedos de Vitis vinifera cv. Graciano, Rioja Alta (España).

Seleccionada por el Laboratorio de Enología, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aspectos cromáticos:

- Mínima adsorción de antocianos en paredes celulares.
- Elevada formación de compuestos estables de color de naturaleza pirano antociánica (vitisina A y vitisina B).

Características de estructura y cuerpo:

- Posee una rápida cinética autolítica, que permite la liberación rápida de polisacáridos y manoproteínas.

Registro aromático:

- Baja producción de alcoholes superiores, respetando las notas características de variedades como Tempranillo, Graciano, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

APLICACIÓN

Elaboración de vinos tintos destinados a crianza, las aptitudes cromáticas de esta levadura protegen la intensidad colorante en el tiempo.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Cinética regular en un amplio rango de temperaturas. Rango de fermentación: 14 - 30°C: apta para maceración fermentativa en frío.

Tolerancia al alcohol hasta 15% vol.

Buen rendimiento azúcar/etanol.

Exigencia nutricional: media. Es aconsejable la corrección de nitrógeno asimilable, especialmente en mostos de elevado grado alcohólico potencial y procedentes de uva sobremadura.

Cepa no productora de vinilfenoles.

 Tinto +++	 Crianza +++	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
		Killer	14-30°C	Elevado	15	Media	Varietal

DOSIS

Vinificación **20-30 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.

Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 724 (rev.2)

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.

Viniferm CT007 / Rev. 9 / Fecha: 07/01/2026

agrovin.com