

viniferm **Diana**

Vinos blancos de corte varietal y/o fermentados en barrica

CARACTERÍSTICAS

Viniferm DIANA es una levadura de moderada producción de aromas fermentativos, seleccionada para elaborar vinos blancos de variedades de alta calidad. Confiere volumen y estructura, con capacidad para liberar rápidamente polisacáridos cuando se emplea para la crianza sobre lías.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Seleccionada de viñedos D.O. Rueda. Colección Agrovin.

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

- Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos varietales de alta calidad (Verdejo, Sauvignon, Albariño...).
- Vinos blancos fermentados en barrica y/o con posterior crianza con lías.
- Maceración prefermentativa y mostos muy clarificados.
- Elaboración de vinos blancos en condiciones reductoras.
- Liberación de tioles volátiles (actividad β -liala), compuestos claves en el aroma de vinos rosados presentes en Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrel, aportando notas de cassis.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- Exigencias elevadas en nitrógeno asimilable.
- Temperatura de trabajo: 14 - 25°C.
- Elevada tolerancia al etano: 14%.
- Producción baja de SH₂.

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

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 806 (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.