

viniferm **Direct**

Levadura de fácil aplicación en vinos de perfil varietal.



CARACTERÍSTICAS

Viniferm Direct es una levadura específicamente seleccionada para su fácil aplicación en bodega con buena capacidad de adaptación a las condiciones limitantes del mosto. El elegido proceso de producción y las características intrínsecas de la cepa de levadura favorece la implantación de Viniferm Direct sin la realización de la hidratación tradicional de las levaduras.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Colección Agrovin.

APLICACIÓN

Adecuada para vinos tintos en los que se quiera potenciar el perfil varietal. Mejora de las cualidades organolépticas de vinos procedentes de uvas con elevado componente tánico o menor equilibrio madurativo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Viniferm Direct es una levadura de marcado perfil varietal que por su elevada cesión de polisacáridos permite mejorar la suavidad en boca en aquellos vinos estructurados con elevado componente polifenólico. También permite reequilibrar aquellas elaboraciones procedentes de uva con menor equilibrio madurativo.

Tipo de vino	Tinto
Temperatura de trabajo	16 - 28 °C
Resistencia al etanol	15 % vol.
Perfil aromático	Varietal
Necesidades nutricionales	Medias - altas

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Levadura de adición directa.
- Elevado grosor de la membrana fosfolipídica.
- Fase corta de latencia.
- Alta resistencia al estrés osmótico.
- Baja producción de acidez volátil
- Elevado rango de temperatura de trabajo: 16 - 28 °C
- Persistencia varietal.
- Tolerancia al etanol: 15%
- Producción baja de SH₂.
- Factor competitivo neutro.
- Necesidad de nitrógeno media-alta.
- Mejores resultados combinado con Actimax Regrowth.

DOSIS

Vinificación en Adición Directa: 30-40 g/hl

Vinificación en Rehidratación tradicional: 20-30 g/hl

MODO DE EMPLEO

Viniferm Direct puede ser utilizada tanto en rehidratación tradicional como en adición directa.

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 evitar una diferencia de más de 10°C entre el medio rehidratado y el mosto.

Adición Directa:

El trabajo en adición directa se puede realizar sobre una fracción de mosto o sobre el sombrero:

- Adición sobre sombrero:
 1. Espolvorear sobre el sombrero asegurando un buen recubrimiento del mismo.
 2. Realizar un remontado abierto durante 30 minutos tras la adición de la levadura.
- Adición en fracción de mosto:
 1. Añadir sobre una fracción de mosto (Mínimo 20 veces su peso en mosto).
 2. Esperar 10 minutos.
 3. Agitar la mezcla.
 4. Esperar 10 minutos e incorporar al depósito.
 5. Realizar un remontado abierto tras la incorporación al depósito.

Precauciones de trabajo:

- No se aconseja su uso en adición directa en mostos con temperatura inferior a 16°C.
- No se aconseja su uso en adición directa en maceraciones prefermentativas.
- No se aconseja su uso en adición directa en uvas con calidad sanitaria deficiente.

Es especialmente importante el protocolo nutricional en aquellos casos en los que se aplique en adición directa:

- Asegurar un contenido mínimo de 180 mg/l de NFA en el mosto de partida.
- Con valores inferiores corregir inicialmente con Actimax NATURA o Actimax VARIETAL.
- Trascurridas 48 horas de la adición de la levadura añadir 30 g/hl de Actimax Regrowth con propiedades específicas para favorecer la multiplicación y viabilidad celular (esteroles, minerales, nitrógeno de diversa naturaleza y tiamina).

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTACIÓN

Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS

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