

viniferm Elegancia

Aromas primarios limpios y florales.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm ELEGANCIA es una levadura criófila interesante para la fermentación a bajas temperaturas. Su actividad metabólica permite la liberación de terpenos aromáticos. Al contrario que la mayoría de las cepas enológicas, que producen aromas fermentativos durante la fermentación alcohólica, mantiene y acentúa la tipicidad varietal. Su rápida lisis la hace interesante en blancos fermentados en barrica

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Colección Agrovin.

APLICACIÓN

- Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos con precursores terpénicos (Albariño, Chardonnay, Moscatel...)
- Ideal para vino base cava por su baja producción de SO₂.
- 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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Respeto e intensifica las características varietales con matices florales (clavel, flores blancas).

Preserva el carácter afrutado de los vinos y acentúa las sensaciones de volumen y untuosidad en boca.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latencia media.
- Velocidad de fermentación moderada y regular.
- Alcohol: producción hasta 14 % de alcohol en volumen.
- Exigencias medias en nitrógeno asimilable.
- Temperatura de trabajo 12-25°C.

- Muy baja producción de SO₂, ideal para vino base cava.
- Producción de polisacáridos.
- Carácter floculante medio, formación de lías compactas que facilitan la filtración de los vinos.
- Producción baja de SH₂.
- Actividad enzimática β -glucosidasa, α -rhamnosidasa, α -arabinosidasa, α -apiosidasa y reductasa, que exalta la tipicidad varietal.

			Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
Blanco	Rosado	Espumoso	Killer	12-25°C	Medio	15	Baja	Varietal
+++	++	+++						

DOSIS

Vinificación en Adición Directa: 30-40 g/hl

Vinificación en Rehidratación tradicional: 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 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 *Códex Enológico Internacional* y el *Reglamento (UE) 2019/934* y sucesivas modificaciones.

Viniferm Elegancia / Rev. 7 / Fecha: 07/01/2026

agrovin.com