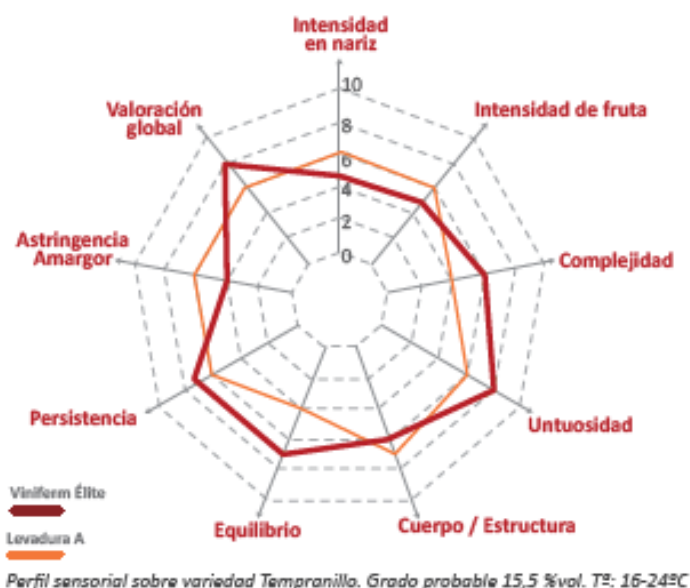


viniform ÉLITE

Vinos varietales de gran elegancia y personalidad.

CARACTERÍSTICAS

Viniform 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*. Cepa procedente de los resultados de investigación del Proyecto NUTRIAROMA “Nutrición nitrogenada y su influencia en la liberación de aromas varietales tiólicos por levaduras (IDI-20160102)”, obtenida dentro de la colaboración entre Agrovin y la Universidad Complutense de Madrid (2015-2017). Aislada de viñedos de *Vitis vinifera* cv. Merlot, Burdeos (Francia).

APLICACIÓN

Vinos tintos de corte varietal, estructurados y elegantes, procedentes de uvas maduras de alto grado alcohólico potencial y desarrollo posterior en madera.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Vinos de Intensidad media-alta. Perfil varietal muy complejo y dominante con predominancia de fruta roja y negra, acompañados de persistentes notas florales. Ausencia de notas sobremaduras.
- En boca destaca por su buena integración del conjunto tánico, aportando volumen y estructura. Elevada persistencia.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Resistencia al etanol: 16 %.
- Rendimiento alcohólico medio.
- Exigencias medias en nitrógeno asimilable, óptimos resultados con Actimax NATURA.
- Baja producción de ácido acético.
- Baja producción de SO₂ y SH₂.
- Excelente implantación en el medio, tanto por su capacidad competitiva como por presentar fenotipo Killer.

		Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Tolerancia al etanol %vol	Necesidades nutricionales	Efecto sensorial
Tinto +++	Rosado +++	Killer	18-26°C	Medio	16	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.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 854 (rev.0)

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.