

viniferm PDM

Seguridad fermentativa y toma de espuma.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm PDM es una levadura capaz de fermentar a bajas temperaturas y con mostos muy clarificados. Su actividad fermentativa es óptima en situaciones de carencia nutricional o con uvas de elevado grado alcohólico potencial.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*. Cepa prodecente de viñedos de la región de Champagne (Francia).
Cepa Pasteur Prise de Mousse (PDM)

APLICACIÓN

- Adaptada a la fermentación de mostos fuertemente clarificados, pobres en sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento.
- Fermentaciones a bajas temperaturas.
- Vinos tintos de elevado grado alcohólico y rosados muy clarificados.
- Se emplea con éxito en casos de parada de fermentación con elevado grado alcohólico y bajo contenido en azúcares.
- Excelentes resultados en segunda fermentación, tanto en depósito como en botella. Fase de latencia corta y toma de espuma paulatina, confiriendo caracteres finos y elegantes.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Respeto de la identidad varietal de uvas blancas y tintas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Cepa vigorosa, breve fase de latencia.
- Alcohol: cepa de elevado rendimiento alcohólico.
- Carácter Killer: presente (K_2) ofrece una garantía suplementaria a la prevalencia en el mosto y a la eficacia del inóculo.

- Exigencia nutricional: buena actividad fermentativa en medios carentes de nutrientes. No obstante, en estas condiciones se aconseja la corrección nitrogenada del mosto para minimizar el riesgo de subida de acidez volátil.
- Temperatura de trabajo: 12 – 25°C.

DOSIS

Vinificación: 20 – 30 g/hl

Espumosos: 30 – 40 g/hl

Paradas de fermentación: 30 – 50 g/hl

											
Blanco	Tinto	Rosado	Espumoso	Paradas de fermentación	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático	
+++	+++	+++	+++	+++	Killer	12-25°C	Elevado	16	Baja	Neutro	

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:

- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35° - 40°C (10 litros de agua por 1 kg de levadura).
- Esperar 10 minutos.
- Agitar la mezcla.
- 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 866 (rev.1)

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.