

viniferm **Pasión**

Producción de ésteres fermentativos.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm PASION es una levadura seleccionada para la elaboración de vino por su producción de ésteres fermentativos.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Colección Agrovin.

APLICACIÓN

- Elaboración de vino blanco, en particular, de variedades neutras como Airén, Palomino y Macabeo.
- Elaboración vino rosado.
- Idóneo para fermentación de vino base cava.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La elevada producción de ésteres incrementa el registro aromático de los vinos. Descriptores de tipo fruta de pepita (pera, manzana...) y tonos florales.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Rápida cinética fermentativa a temperaturas superiores a 18°C. Es posible fermentar a bajas temperaturas (hasta 12°C) en mosto de alta calidad, adicionando suplementos nutricionales.
- Elevadas necesidades nutricionales. Es importante aplicar activadores de fermentación, especialmente cuando los mostos están muy clarificados y cuando las temperaturas de fermentación están por debajo de los 16°C.
- Tolerancia moderada al etanol en el rango de 13 - 14% (v/v).
- Carácter Killer: presente (K2) ofrece una garantía suplementaria a la prevalencia en el mosto y a la eficacia del inóculo.
- Baja producción de acidez volátil (generalmente < 0.3 g/l)
- Cepa de baja formación de espuma.

- Temperatura de trabajo: 14 – 25°C.

DOSIS

Vinificación: 20-30 g/hl

 Blanco +++	 Rosado +++	 Espumoso +++	Factor competitivo Killer	Temperatura de trabajo 14-25°C	Rendimiento alcohólico Medio	Resistencia al etanol %vol 14	Perfil aromático Ésteres
--	--	--	------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

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