

viniferm **RVA**

Fruta y estructura. Vinos menos alcohólicos.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm RVA es una levadura especialmente recomendada para vinos tintos de elevada tolerancia al etanol, capaz de respetar los aromas propios de la variedad. Permite las maceraciones prolongadas y maceraciones prefermentativas en frío.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Colección Agrovin. Cepa procedente de viñedos de Ribera del Duero (España).

APLICACIÓN

• Indicada para la elaboración de vinos tintos con maceraciones largas: su cinética de fermentación pausada permite prolongar el tiempo de contacto con los hollejos. Permite proteger e incrementar la intensidad colorante en vinificación en tinto.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Respeto de las características aromáticas varietales. Matices golosos y especiados. Interesante para la crianza en madera.

Indicada para todo tipo de variedades tintas destinadas a envejecer en madera: Tinto fino (tempranillo), Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Monastrell, Tinta Roriz.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Curso medio y final de la fermentación moderado, permite prolongar la maceración del líquido con la pasta.
- Tolerancia al alcohol hasta 16% vol.
- Bajo rendimiento azúcar/etanol.

- Exigencia nutricional: alta. Es aconsejable la corrección de nitrógeno asimilable, especialmente en mostos de elevado grado alcohólico potencial y procedentes de uva sobremadura.
- Poca afinidad de la pared celular por la materia colorante, lías menos coloreadas y respeto de la concentración polifenólica.
- Excelente para inoculación con bacterias lácticas *Oenococcus oeni* Viniferm OE.

Tinto	Crianza	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	Killer	16-28°C	Bajo	16	Elevada	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:

- 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 394 (rev.3)

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.