

# viniferm Diana



Vinos blancos de corte varietal y/o fermentados en barrica

## CARACTERÍSTICAS

**Viniferm DIANA** es una levadura de moderada producción de aromas fermentativos, seleccionada para elaborar vinos blancos de variedades de alta calidad. Confiere volumen y estructura, con capacidad para liberar rápidamente polisacáridos cuando se emplea para la crianza sobre lías.

## ORIGEN

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Seleccionada de viñedos D.O. Rueda. Colección Agrovin.

## APLICACIÓN

- » Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos varietales de alta calidad (Verdejo, Sauvignon, Albariño...).
- » Vinos blancos fermentados en barrica y/o con posterior crianza con lías.
- » Maceración prefermentativa y mostos muy clarificados.
- » Elaboración de vinos blancos en condiciones reductoras.
- » Liberación de tioles volátiles (actividad  $\beta$ -liasa), compuestos claves en el aroma de vinos rosados presentes en Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrel, aportando notas de cassis.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS


Respeto de los caracteres varietales, ensalzando los aromas a frutas tropicales (mango, maracuyá) y frutas de hueso (albaricoque). Untuosidad y volumen en boca.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- » Fase de latencia corta.
- » Velocidad de fermentación rápida y regular.
- » Exigencias elevadas en nitrógeno asimilable.
- » Temperatura de trabajo: 14-25°C.
- » Elevada tolerancia al etano: 14%.
- » Producción baja de  $\text{SH}_2$ .



Perfil aromático de Viniferm DIANA (Variedad Verdejo; 13,5 % vol.; pH 3,52: AT 5,6 g/l; AV 0,28 g/l) con adición de 30g/hl de nutriente orgánico al inicio y 10 g/hl de nutriente complejo a 2/3 de FA.

 <b>Blanco</b> +++	 <b>Rosado</b> ++	 <b>Blanco barrica</b> ++++	Factor competitivo <b>Killer</b>	Temperatura de trabajo <b>14-25°C</b>	Rendimiento alcohólico <b>Medio</b>	Resistencia al etanol %vol <b>14</b>	Necesidad de nitrógeno <b>Elevada</b>	Perfil aromático <b>Varietal Fermentativo</b>
---	--	--	-------------------------------------	--	--	---	--	--

### DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 806 (rev.2)

Recuento de levaduras ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<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 <sup>2</sup>
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

### 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.

### 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 Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934