

# viniferm NS-TD

Levadura No *Saccharomyces*.  
Incremento aromático y estructura en boca.

## CARACTERÍSTICAS

**Viniferm NS TD** es una cepa de *Torulaspota delbrueckii* seleccionada por su aptitud en la mejora sensorial de los vinos.

En **nariz**: Incrementa la complejidad y espectro aromático de los vinos. Intensifica los registros florales por producción de  $\beta$ -fenil etanol (rosa, flor blanca) y el carácter varietal por su potente actividad  $\beta$ -liala (pomelo, boj).

En **boca**: Confiere redondez y volumen a los vinos por su importante liberación de manoproteínas.

## ORIGEN

*Torulaspota delbrueckii*. Colección Agrovin.

Procedencia de la cepa: D.O. Ribera del Duero



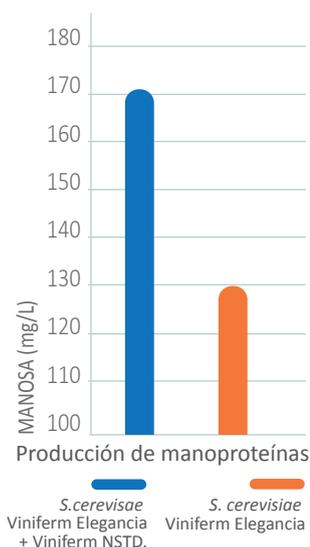
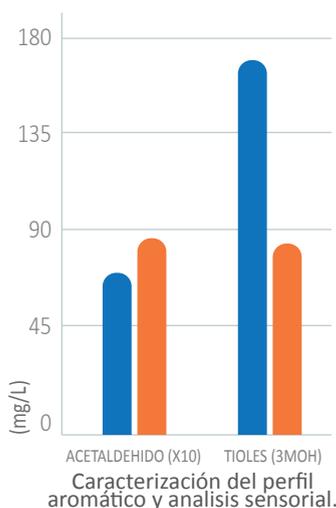
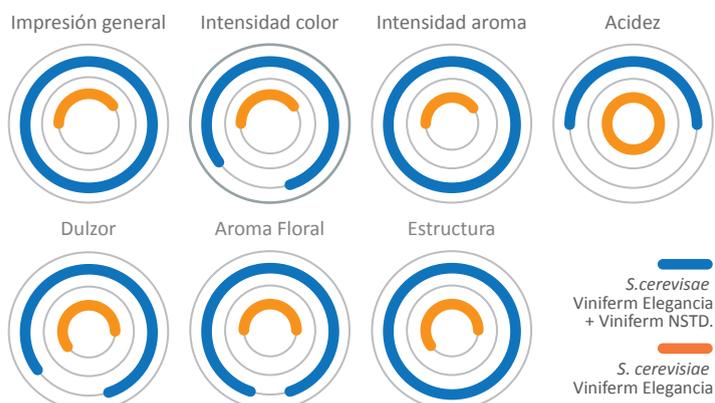
Equipo investigador: Departamento Microbiología III.  
Universidad Complutense de Madrid.

## Referencias:

» *Dynamic analysis of physiological properties of *Torulaspota delbrueckii* in wine fermentations and its incidence on wine quality.* (Belda et al. 2015 Applied Microbiology and Biotechnology )

» *Actividades enzimáticas de levaduras no *Saccharomyces* para su aplicación enológica* (Belda et al. 2015 ACE Enología )

» *Directed metabolomic approaches for the characterization and development of new yeast strains.* (Belda et al. 2015 BIO Web of Conferences OIV2015)



## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Incremento de complejidad en los registros aromáticos del vino. Intensifica las cualidades varietales. Fuerte impacto gustativo, acentúa las sensaciones de volumen y untuosidad en boca, limando sensaciones de astringencia y prolongando el postgusto.

## APLICACIÓN

» Vinos blancos y tintos de corte varietal en los que interese acentuar las sensaciones en boca.

» Fermentaciones controladas de variedades neutras en los que se desee aumentar la complejidad aromática.

» Elaboración de vinos rosados de corte floral y con aumento de volumen en boca.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- » Poder alcoholígeno 9,5 %vol. Requiere inoculación de cepa de *Saccharomyces cerevisiae*.
- » Temperatura de trabajo 17 °C - 28 °C
- » Necesidades de NFA altas.
- » Producción de sulfhídrico ausente.
- » Producción de acidez volátil, muy baja.
- » Producción de compuestos carbonílicos (acetaldehído, acetoína), muy baja.
- » Cinética fermentativa, media.
- » Resistencia al sulfuroso, baja.
- » El empleo de No *Saccharomyces + Saccharomyces cerevisiae*, permite la obtención de vinos con menor graduación alcohólica.

*Viniferm NSTD ha sido galardonada con el Premio a la Innovación Enomaq 2015.*

## 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 °C - 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.
- Protocolo de trabajo: ver ficha adjunta.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS EP 871 (rev.1)

Recuento de levaduras ( <i>Torulaspota delbrueckii</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

## 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.

## 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) 2022/68.*