

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.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Producción de gran cantidad de compuestos aromáticos de tipo ésteres, tales como notas compotadas, almíbar y toques florales.

Aromas fermentativos muy estables en el tiempo.

Vinos largos y estructurados.

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

			Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Perfil aromático
Blanco	Rosado	Espumoso	Killer	14-25°C	Medio	14	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 35º-40ºC (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 10ºC 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.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 835 (rev.1)

Recuento de levaduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 ³
Mohos [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁴
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

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 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68