

viniferm Sensación

Perfil frutal con estructura en boca.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm SENSACIÓN es una levadura seleccionada para la elaboración de vino por sus caracteres aromáticos.

APLICACIÓN

- Cepa recomendada para la producción de vinos tintos jóvenes de maceraciones cortas y rosados de variedades de uva tales como Tempranillo, Syrah o Merlot. Vinos frescos, complejos y varietales con estructura y complejidad.
- Producción de vinos muy aromáticos de variedades de uva tales como la Gewürztraminer y Moscatel, donde los ésteres aromáticos de la levadura son complementarios.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Viniferm SENSACIÓN produce altos niveles de ésteres fermentativos de tipo frutal como fresas y cerezas en el caso de vinos tintos y rosados y piña y banana en el caso de vinos blancos. Proporciona un interesante equilibrio entre potencia aromática y estructura.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Cinética de fermentación moderada a altas temperaturas con un tiempo de latencia corto.
- Necesidades nutricionales moderadas, siendo necesaria la aportación de activadores de fermentación especialmente en mostos muy clarificados y con temperaturas de fermentación <18°C.
- Moderada tolerancia al etanol en el rango de 14% (v/v).
- Baja producción de acidez volátil (generalmente < 0.3 g/l)
- Cepa de baja formación de espuma.

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

 Tinto +++	 Rosado +++	 Blanco +++	Factor competitivo Neutro	Temperatura de trabajo 15-28°C	Rendimiento alcohólico Elevado	Tolerancia al etanol 13-14	Necesidades nutricionales Elevada	Efecto sensorial 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 500g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.
- Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

EP 840 (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
Salmonella [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 Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.