

viniferm NS CHANCE

La biotechnologie contre le changement climatique

CARACTÉRISTIQUES

Souche de levure non-Saccharomyces Lachancea thermotolerans sélectionnée pour sa grande capacité de synthèse de l'acide lactique. L'utilisation de Viniferm NS CHANCE résout le problème de la perte d'acidité des vins due aux changements climatiques. Elle favorise la production de vins plus longs, plus complexes et plus onctueux.

ORIGINE

Viniferm NS CHANCE est né après plusieurs années de recherche en collaboration avec l'Université Complutense de Madrid dans le cadre du projet de recherche LOWpHWINE.



QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

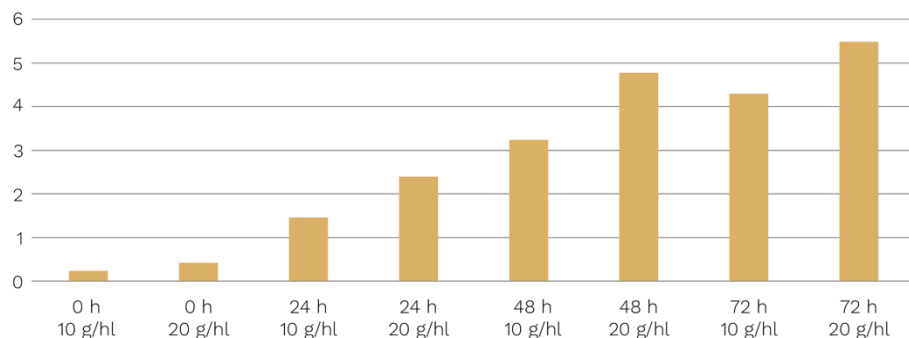
Viniferm NS CHANCE possède non seulement un fort pouvoir acidifiant - formation accrue d'acide lactique - mais augmente également la complexité aromatique, accentue l'onctuosité et le moelleux - grâce à la formation de glycérol - et donne naissance à des vins à faible acidité volatile du fait de son implantation rapide.

APPLICATION

La souche Lachancea thermotolerans a un pouvoir fermentaire modéré, c'est pourquoi une fermentation séquentielle avec Saccharomyces cerevisiae doit être réalisée dans la vinification avec cette levure.

La dose d'inoculum de Viniferm NS CHANCE et le moment de l'ajout de la levure Saccharomyces cerevisiae seront fondamentaux pour la formation de l'acide lactique.

Acide lactique (g/l)



*Teneur en acide lactique des vins obtenus avec différentes doses d'addition de Viniferm NS CHANCE et inoculation de *S. cerevisiae* à différents moments. Le graphique montre le moment de l'inoculation de la levure *Saccharomyces cerevisiae* et la dose de Viniferm NS CHANCE utilisée.*

DOSIS

Production d'acide	dosis de viniferm ns	temps d'inoculation
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 horas
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 horas

*Des concentrations d'acide lactique supérieures à 2 g/l peuvent inhiber la fermentation malolactique.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Pouvoir fermentaire	Moyen (<10 %/ %vol)
Température de travail	16-25°C
Besoins nutritionnels	Moyen (azote organique)
Rendement alcoolique	Faible
Résistance au soufre	Modérée (<30 ppm)
Formation d'acidité volatile	Faible

MODE D'EMPLOI

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est essentiel d'assurer une bonne implantation de la souche dans le milieu, il est donc important de:

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure le plus tôt possible.
- Respecter le dosage prescrit.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation :

- 1 - Ajouter la levure séchée dans 10 fois son poids d'eau à 35 oC - 40 oC (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).
- 2 - Attendre 10 minutes.
- 3 - Remuer le mélange.

Attendre 10 minutes et ajouter au moût en veillant à ce qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10 oC entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail :

- Dans tous les cas, la levure ne doit pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect des durées, températures et modes d'utilisation décrits ci-dessus garantit la viabilité maximale de la levure réhydratée.

ASPECT PHYSIQUE

Granules bruns, non pulvérulents.

ASPECT PHYSIQUE

500 g emballés sous vide dans une feuille d'aluminium dans des boîtes de 10 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 894 rev.0)

Numération des levures (Saccharomyces spp.) [cfu/g]	> 10 ¹⁰
Autres levures [cfu/g]	< 10 ⁵
Moisissures [cfu/g]	< 10 ³
Bactéries de l'acide lactique [cfu/g]	< 10 ⁵
Bactéries de l'acide acétique [cfu/g]	< 10 ⁴
Salmonella [UFC/25 g]	Absent
E. coli [UFC/25 g]	Absente
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absent

Coliformes totaux [CFU/g]	< 10 ²
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

STOCKAGE

Le produit, conformément aux normes de qualité, est conservé dans son emballage scellé sous vide pendant une période de quatre ans dans un endroit frais, sec et inodore.

Une fois ouvert, il doit être utilisé le plus rapidement possible.

Une exposition prolongée à des températures supérieures à 35°C et/ou à l'humidité réduira la durée de conservation du produit. su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2022/68