

viniferm 522

Souche adaptée aux conditions difficiles de fermentation

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm 522 est une levure avec une cinétique régulière et une courte phase de latence. Implantation efficace face à la population levurienne indigène lors de vendanges de qualité médiocre. Elle s'adapte bien aux conditions difficiles de fermentation telles que : températures élevées en FA, haut degré alcoolique potentiel ou vendanges tardives.

ORIGINE

Sélectionnée à l'Université de Californie Davis (EEUU). Souche 522 Davis.

APPLICATIONS

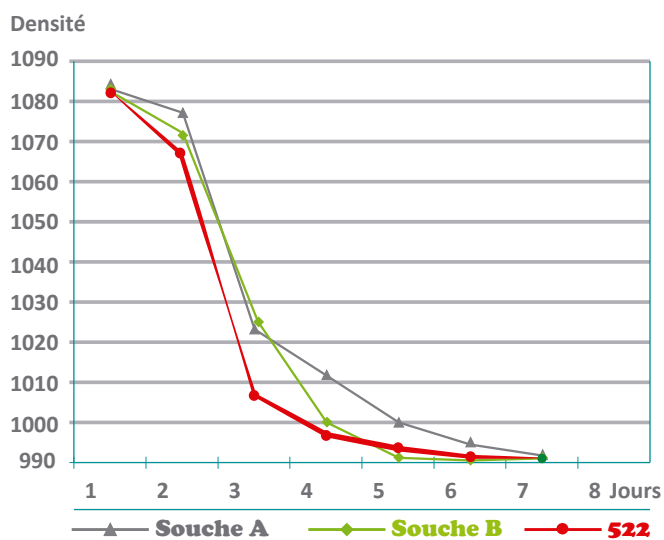
- Indiqué pour l'élaboration de vins rouges à macération courte: sa vivacité en début de fermentation favorise l'obtention d'une bonne quantité d'éthanol durant les 3-4 premiers jours de fermentation, qui permettra l'extraction de la couleur lors d'encuvages courts.
- Elaboration de rosés ayant du corps et un degré potentiel élevé.
- L'utilisation de cette souche est recommandée face à un niveau élevé de levures indigènes non désirées, lors de vendanges tardives ou sur des raisins *botrytisés*.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Souche neutre d'un point de vue sensoriel. Respecte au maximum les caractéristiques aromatiques variétales.

PROPRIÉTÉS CENOLOGIQUES

- Phase de latence courte et cinétique de fermentation régulière et complète. Cette propriété offre une meilleure adaptation aux conditions défavorables (degré alcoolique potentiel élevé, températures de fermentation élevées, forte concentration en SO₂)
- Rendement alcoolique élevé.
- Faible production d'acidité volatile: <0,20 g/l (exprimée en H₂SO₄).
- Bonne résistance à l'éthanol.
- Exigence nutritionnelle : moyenne.
- Température de travail: 18-30°C.



Cinétique fermentaire comparée de trois souches de levures Viniferm. La souche 522 présente un démarrage de fermentation très rapide. (Cépage Tempranillo, Te de fermentation 28°C)



Vins Rosés
+++



Vins Rouges
++

Facteur killer
Killers

Température de travail
18-30 °C

Rendement alcoolique
Élevé

Tolérance à l'éthanol %vol
14

Besoins nutritionnels
Moyen

Effet sensoriel
Neutre

DOSES

Vinification	20-30 g/hl
Arrêts de fermentation	30-50 g/hl

MODE D'EMPLOI

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

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure dès que possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

- 1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids en eau à 35°-40°C (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).
- 2.- Attendre 10 minutes.
- 3.- Agiter doucement.
- 4.- Attendre 10 minutes puis l'incorporer au moût, en veillant à ce qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10°C entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail:

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit au maximum la viabilité de la levure hydratée.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur foncée, dépourvus de poudre.

PRÉSENTATION

Paquets de 500 g sous vide dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium, emballés en carton de 10 kg.

Outres de 10 kg dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES EP 838 (rev.4)

Cellules vivantes (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Autres levures [UFC/g]	< 10 ⁵
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ⁵
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonelle</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10 ²
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conforme aux standards qualitatifs, ce produit se conserve dans son emballage fermé sous vide durant une période de quatre ans dans une chambre froide entre 4 et 10°C.

Les expositions éventuelles prolongées à des températures supérieures à 35°C et/ou à l'humidité réduisent son efficacité.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.