

# viniferm 911

Vinification de vins variétaux élevés en  
barrique et/ou sur lies.  
Développement du corps et de la structure.

### CARACTÉRISTIQUES

**Viniferm 911** est une sélection de levure, idéale pour le développement de la structure et du volume en bouche des vins aromatiques, en assurant un équilibre entre les sensations olfactives et gustatives. Son autolyse rapide la rend idéale pour l'élevage sur lies en cuve ou en barrique où elle adoucit et exalte les caractéristiques aromatiques du bois. Viniferm 911 est une levure cryophile qui permet des fermentations à basses températures, pour une meilleure conservation et révélation de la typicité et du caractère variétal des raisins.

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Accentue les sensations de volume et d'onctuosité en bouche, grâce à sa production de polysaccharides en fermentation. Respecte et intensifie les qualités des cépages aromatiques.

### APPLICATIONS

- Vins de types variétaux pour lesquels on souhaite accentuer les sensations en bouche, traitement particulièrement indiqué pour Chardonnay, Viognier ou Grenache blanc.
- Fermentations contrôlées même avec des moûts très clarifiés.
- Élaboration de vins blancs fermentés en barrique.
- Élaboration de vins rosés variétaux, avec augmentation des sensations de volume en bouche.
- Élaboration de vins effervescents.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Cinétique de fermentation régulière et lente. Fins de fermentation très sûres, y compris en conditions difficiles.
- Capacité de travailler à basses températures (12 °C). Bonne résistance aux variations thermiques.
- Ne produit pas de mousse.
- Très faible production d'acidité volatile.
- Peu exigeante en nutriments, excellent comportement sur moûts soumis à des débourbages très intenses.
- Appropriée pour vins effervescents.
- Souche fructophile (*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*).
- Formation de lies peu réductrices.

### DOSES

Vinification 20-30 g/hl

 Vins blancs +++	 Vins blancs en barrique ++++	 Vins effervescents +++	Facteur killer <b>Killer</b>	Température de travail <b>14-25°C</b>	Rendement alcoolique <b>Moyen</b>	Tolérance à l'éthanol % vol. <b>14</b>	Besoins nutritionnels <b>Faible</b>	Effet sensoriel <b>Variétal</b>
---	--	--	---------------------------------	--	--------------------------------------	---	--	------------------------------------

## MODE D'EMPLOI

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable 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 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 incorporer au moût, en s'assurant 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 l'absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit la viabilité maximum de la levure hydratée.

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

EP 833 (rev.1)

Cellules vivantes ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Autres levures [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<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 <sup>2</sup>
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

## 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 cartons de 10 kg.

## CONSERVATION

Conformément 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