viniferm Carácter

Vinification des vins rouges de garde et de caractère

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm CARACTER est une levure sélectionnée pour l'élaboration de vins rouges de caractère. Son aptitude à exalter le caractère variétal des cépages et à révéler des arômes de fruits frais (groseille, framboise, ...) et mûrs (prune, mûre) confère, aux vins, une complexité marquée.

La production intense de glycérol contribue à l'obtention de vins souples, ronds et disposant d'une grande longueur en bouche.

APPLICATIONS

•Élaboration de vins rouges variétaux charnus et complexes, issus des cépages Syrah, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Marselan, Malbec, Mourvèdre et Merlot.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Viniferm CARACTER respecte le caractère variétal du cépage. Elle renforce les arômes fruités (groseille, prune, framboise, mûre) tout en développant la structure en bouche et en favorisant la perception de souplesse et de rondeur.

C'est une souche très glycérique qui apporte corps et sensation de volume en bouche.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

•Importante production de glycérol qui contribue à diminuer le rendement alcoolique.

•Cinétique de fermentation modérée à des températures de fermentation supérieures à 22°C avec une phase de latence relativement courte.

•Haute tolérance à l'éthanol de l'ordre de 14,5- 15,5 % (v/v).

•Faible production d'acidité volatile (en général < 0,3 g/l).

•Faible production de mousse.

DOSES

Vinification	20-30 g/hl

Barrique	Rouges	Facteur killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
+++	+++	**Killer**	**16-28°C**	**Faible**	**15**	**Élevé**	**Variétal**

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

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 35º-40ºC (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 10ºC 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 841 (REV.2)

Cellules vivantes (*Saccharomyces spp.*) [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}
Salmonella [UFC/25 g]	Absence
E. coli [UFC/g]	Absence
Staphylococcus aureus [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

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.

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 10ºC.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

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

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com