

viniferm NS-TD

Levure Non *Saccharomyces*.
Augmentation aromatique et structure en bouche.

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm NS TD est une souche de *Torulasporea delbrueckii* sélectionnée pour son aptitude en l'amélioration sensorielle des vins.

Au nez: augmente la complexité et le spectre aromatique des vins. Intensifie les registres floraux par la production de β -phényl éthanol (rose, fleur blanche) et le caractère variétal par son intense activité B-lyase (pamplemousse, buis).

En bouche: apporte rondeur et volume aux vins, par son importante libération de manoprotéines.

ORIGINE

Torulasporea delbrueckii. Collection Agrovín.

Provenance de la souche: D.O. Ribera del Duero



Equipe de recherche : Département de Microbiologie III. Universidad Complutense de Madrid.

Références :

» *Dynamic analysis of physiological properties of *Torulasporea delbrueckii* in wine fermentations and its incidence on wine quality* (Belda et al. 2015 *Applied Microbiology and Biotechnology*)

» *Actividades enzimáticas de levaduras no *Saccharomyces* para su aplicación enológica* (Belda et al. 2015 *ACE Enologia*)

» *Directed metabolomic approaches for the characterization and development of new yeast strains.* (Belda et al. 2015 *BIO Web of Conferences OIV2015*)

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

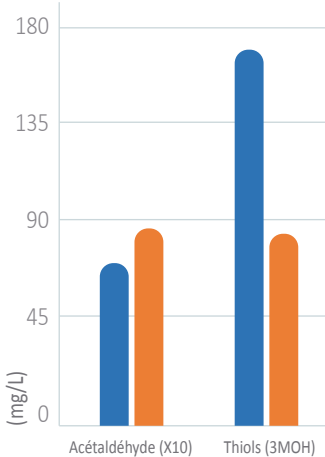
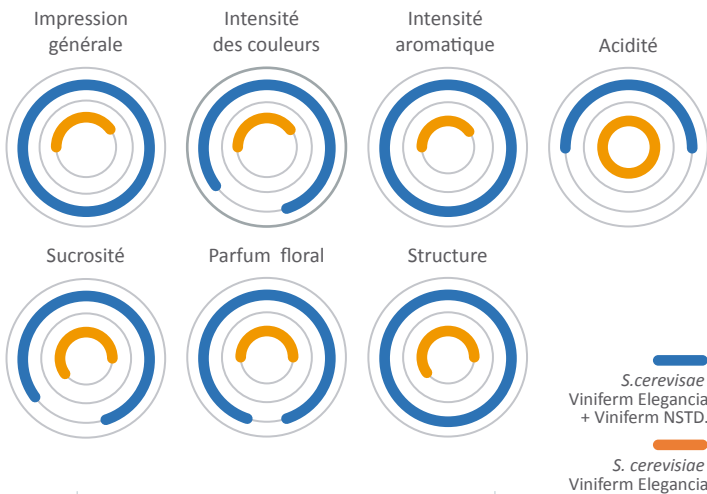
Augmentation de complexité dans les registres aromatiques du vin. Intensifie les caractéristiques variétales. Fort impact gustatif, accentue les sensations de volume et d'onctuosité en bouche, en atténuant les sensations d'astringence et en prolongeant la finale en bouche;

APPLICATIONS

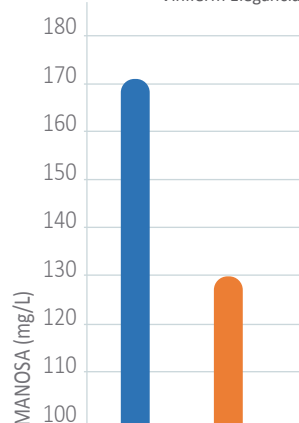
» Vins blancs et rouges de type variétal sur lesquels on cherche à accentuer les sensations en bouche.

» Fermentations contrôlées de variétés neutres en vue d'en augmenter la complexité aromatique.

» Élaboration de vins rosés de type floral avec augmentation du volume en bouche.



Caractérisation du profil de saveur et de l'analyse sensorielle



La production de manoprotéine

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- » Pouvoir alcoogène 9,5 %vol. Exige inoculation de souche de *Saccharomyces cerevisiae*.
- » Température de travail 17 °C – 28 °C.
- » Besoins en AFA haute.
- » Production de sulfhydrique: nulle.
- » Production d'acidité volatile, très faible.
- » Production de composés carbonylés (acétaldéhyde, acétoïne), très faible à nulle.
- » Cinétique fermentative, moyenne.
- » Résistance SO₂, faible.
- » L'utilisation de Non *Saccharomyces + Saccharomyces cerevisiae*, permet l'obtention de vins de plus faible teneur en alcool.

Viniferm NSTD a été récompensé par la Prix à l'Innovation Enomaq 2015.

DOSES

Vinification 20-30 g/hl

MODE D'EMPLOI

Afin d'optimiser les résultats, il est indispensable d'assurer la 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 maximale de la levure hydratée.
- Protocole de travail : voir fiche ci-jointe.

MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES EP 871 (rev.1)

Cellules vivantes (<i>Torulaspora delbrueckii</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>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes [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.

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.