

# viniferm Pasión

Vinification des vins blancs et rosés avec production d'esters fermentaires

### CARACTÉRISTIQUES

**Viniferm PASION** produit des grandes quantités d'esters fermentaires. Elle conduit à l'obtention de vins fruités et frais sur des notes d'agrumes (citron, pamplemousse, ...) et de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue). Sur matière première mûre, elle conduit à un excellent équilibre entre fraîcheur, vivacité et rondeur.

### APPLICATIONS

- Élaboration de vins blancs et rosés aromatiques, notamment sur cépages neutres comme Ugni blanc, Clairette, Grenache Blanc, Cinsault, ...
- Idéale pour des vins de bases effervescents.

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Production d'une grande quantité de composés aromatiques de type esters, avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques. Arômes fermentaires stables dans le temps.

Vins frais et secs.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Cinétique de fermentation rapide à des températures supérieures à 18 °C. Possibilité de fermentation à basses températures (jusqu'à 12°C) en moût de qualité, en ajoutant des nutriments.
- Exigences nutritionnelles élevées en conditions difficiles (moûts très clarifiés et /ou température de fermentation inférieures à 16°C).
- Tolérance modérée à l'éthanol de l'ordre de 14 % (v/v).
- Facteur Killer: le phénotype K2 présent favorise sa prédominance dans le moût.
- Faible production d'acidité volatile (en général < 0,3 g/l).
- Souche à faible formation de mousse.
- Température de travail: 14- 25 °C

### DOSES

Vinification 20-30 g/hl

 blancs +++	 rosés +++	 effervescents +++	Facteur killer  Killer	Température de travail  14-25°C	Rendement alcoolique  Moyen	Tolérance à l'éthanol %vol  14	Besoins nutritionnels  Moyen	Effet sensoriel  Esters
--	---	---	------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

## 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 835 (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.

## MODO DE CONSERVACIÓN

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.