

viniform

RVA

Fruité et structuré.
Vins moins alcooliques

CARACTÉRISTIQUES

Viniform RVA est une levure spécialement sélectionnée pour les vins rouges à forts potentiels alcooliques, capable de respecter les arômes variétaux. Permet des longues macérations et des macérations pré-fermentaires à froid.

ORIGINE

R&D Agrovin. Souche issue des vignobles de Ribera Del Duero (Espagne).

APPLICATIONS

- Indiquée pour l'élaboration de vins rouges avec macérations longues: sa cinétique fermentaire lente permet de prolonger le temps de contact avec les pellicules. Permet de protéger et d'augmenter l'intensité colorante dans la vinification des vins rouges.

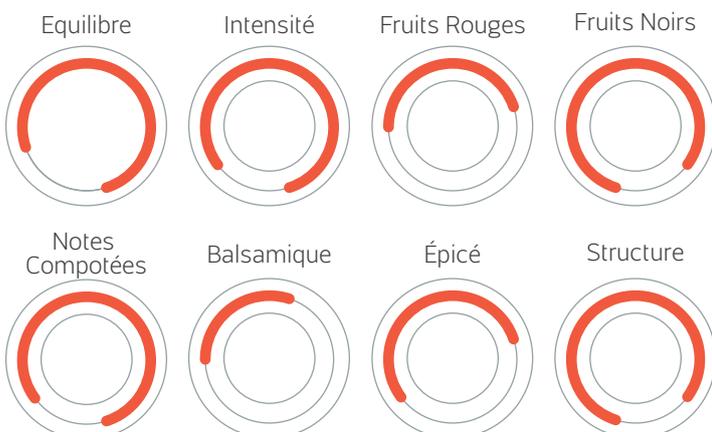
QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Caractère variétal. Notes gourmandes et épicées. Intéressante pour l'élevage en barrique.

Indiquée pour tous types de variétés rouges destinées à vieillir en barrique: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Grenache.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Vitesse de fermentation modérée, permet de longues macérations.
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16% vol.
- Faible rendement sucre/éthanol.
- Exigence nutritionnelle: élevée. La correction de l'azote assimilable est conseillée, particulièrement dans les moûts de degré alcoolique potentiel élevé et issus de raisins mûrs.
- Faible affinité de la paroi cellulaire pour la matière colorante, lies moins colorées et respect de la concentration polyphénolique.
- Excellente résultats en co-inoculation avec les bactéries lactiques *Oenococcus oeni* Viniform OE.



Profil aromatique de Viniform RVA (variété Tinto Fino DO Ribera del Duero 14% vol avec addition de nutriment organique.)

 Rouge +++	 Barrique +++	Facteur killer Killer	Température de travail 16-28°C	Rendement alcoolique Faible	Tolérance à l'éthanol %vol 16	Besoins nutritionnels Élevés	Effets sensoriels Variétal
---	--	---------------------------------	--	---------------------------------------	---	--	--------------------------------------

DOSES

Vinification 20-30 g/hl

MODE D'EMPLOI

Afin d'optimiser les 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.

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.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES EP 394 (rev.3)

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>Salmonella</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