

# 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.

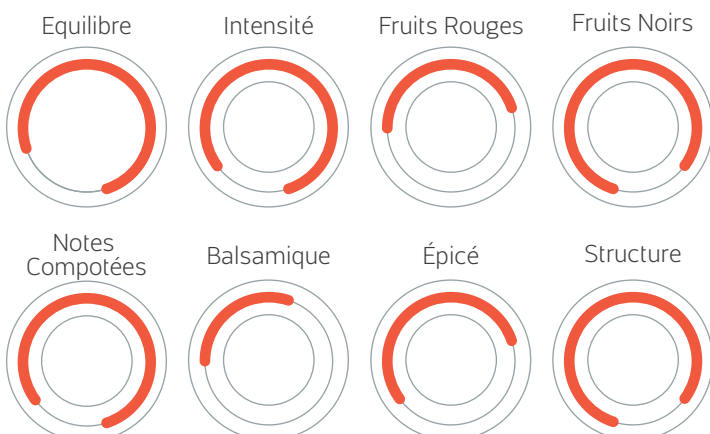
### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

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 <b>Killer</b>	Température de travail <b>16-28°C</b>	Rendement alcoolique <b>Faible</b>	Tolérance à l'éthanol %vol <b>16</b>	Besoins nutritionnels <b>Élevés</b>	Effets sensoriels <b>Variétal</b>
---	--	---------------------------------	--	---------------------------------------	---	--	--------------------------------------

### 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 <sup>10</sup>
Autres levures [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Moisissures [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<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 <sup>2</sup>
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