viniferm TTA

Tintos jóvenes aromáticos y rosados de carácter frutal

CARACTERÍSTICAS

Viniferm TTA es una levadura capaz de formar ésteres en fermentación ideal para fermentar vinos tintos jóvenes, maceraciones carbónicas y rosados. Elevada producción de aromas fermentativos.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Colección Agrovin.

APLICACIÓN

•Elaboración de vinos tintos jóvenes de alta calidad. Se obtienen aromas frescos, limpios y con notas aromáticas intensas.

•Vinos tintos de maceración carbónica.

•Proporciona complejidad y estructura en la elaboración de vinos rosados de corte afrutado.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Cepa idónea para resaltar el carácter frutal de las elaboraciones de uva tinta. Permite la expresión característica de los aromas varietales (frutos rojos: cereza, grosella, fresa) a la vez que aporta mayor espectro aromático y sensaciones de untuosidad en boca.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

•Fermentación regular y completa.

•Buen rendimiento alcohólico.

•Producción elevada de glicerina, que contribuye a la fijación de compuestos aromáticos.

•Muy baja formación de acidez volátil.

•Exigencias nutricionales: medias. En mostos deficitarios en nitrógeno o de elevada graduación alcohólica (superior a 12,5% vol) se aconseja la adición de nutrientes.

•Temperatura de trabajo: 18-28ºC.

•Escasa formación de espuma, debido a su fuerte actividad proteolítica.

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

Rosado	Tinto	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Tolerancia al etanol	Necesidades nutricionales	Efecto sensorial
+++	+++	**Neutro**	**18-28ºC**	**Medio**	**14**	**media**	**Ésteres**

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

MODO DE EMPLEO

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

» Mantener una buena higiene en la bodega.
» Añadir la levadura lo antes posible.
» Respetar la dosis prescrita.
» Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35º-40ºC (10 litros de agua por 1 kg de levadura).

2.- Esperar 10 minutos.

3.- Agitar la mezcla.

4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10ºC entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratándose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.

El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 315 (rev.3)

Recuento de levaduras (*Saccharomyces spp.*)[UFC/g]	> 10^{10}
Otras levaduras [UFC/g]	< 10^{5}
Mohos [UFC/g]	< 10^{3}
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10^{5}
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10^{4}
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10^{2}
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTACIÓN

•Paquetes de 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

•Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

MODO DE CONSERVACIÓN

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

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