

viniform ÉLITE

Exalte les caractères du terroirs .

CARACTÉRISTIQUES

Viniform ÉLITE est la souche idéale pour augmenter les descripteurs de cépages des vins rouges. Son profil sensoriel permet d'exalter les caractéristiques du terroir.

Vins sans sucres résiduels. Sa résistance à l'éthanol entraîne la fermentation alcoolique jusqu'à l'épuisement total des sucres.

Vins plus stables sur le plan microbiologique, incidence moins importante des altérations (parmi elles, les Brettanomyces)

Vins moins alcoolisés: Son faible rapport sucre/éthanol permet de cueillir la récolte à son point optimal de maturité.

Vins sans notes de réduction: Il ne produit pas d'hydrogène sulfuré, ce qui évite la réduction due aux carences en azote du milieu et à la maturité du raisin.

Vins de cépage: libération de précurseurs de thiol, également déterminante dans la palette aromatique des vins rouges.

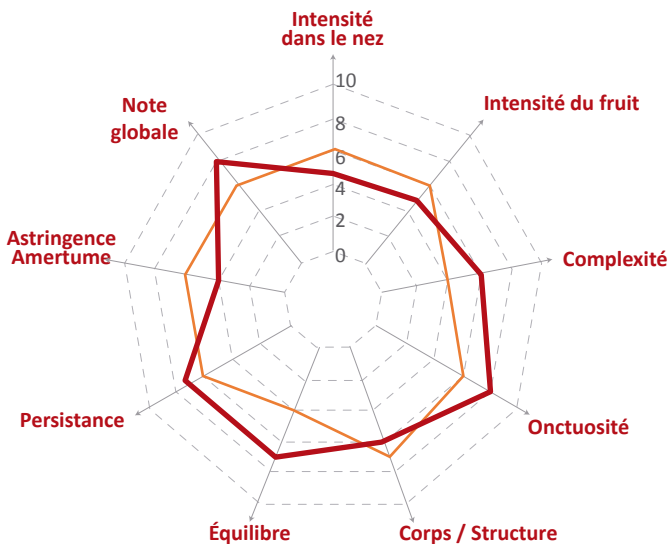
Vins ronds, ronds et francs, avec des tanins intégrés avec de bonnes dispositions pour l'élevage., de par sa bonne production de glycérol et sa capacité de lyse pariétale.

APPLICATION

Vins rouges de cépage, structurés et élégants, issus de raisins mûrs à fort degré d'alcool et destinés à un élevage sur bois.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES



- Vins d'intensité moyenne-haute. Profil de cépage très complexe avec une prédominance de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes florales persistantes. absence de notes de fruits mûrs.
- En bouche, il se distingue par sa bonne intégration de l'ensemble tannique, apportant volume et structure. Persistance élevée.



Viniform Elite

Levure A

Profil sensoriel sur la variété Tempranillo. Degré probable 15,5 % vol. T^a : 16-24 °C

 Rouge	 Rose	Facteur concurrentiel	Température de travail	Rendement en alcool	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
+++	+++	Killer	18-26°C	Moyenne	16	Moyenne	Cépage

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Phase de latence courte.
- Vitesse de fermentation rapide
- Résistance à l'éthanol: 16 %
- Rendement alcoolique moyen
- Besoins moyens en azote assimilable, résultats optimaux avec Actimax NATURA.
- Faible production d'acide acétique.
- Faible production de SO₂ et de S₂H.
- Excellente implantation dans le milieu, à la fois par sa capacité compétitive et par la présence du phénotype Killer.

DOSAGE

Vinification 20-30 g/hl

MODE D'EMPLOI

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est essentiel de garantir 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 vite possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

- 1.-Ajouter les levures sèches 10 à 35 fois leur poids en eau -40°C (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).
- 2.-Attendre 10 minutes.
- 3.-Agiter le mélange.
- 4.-Attendre 10 minutes et ajouter au moût en veillant à ce qu'il n'y ait pas de différence de plus de 10 °C entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail :

- Dans tous les cas, la levure ne doit pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect du temps, de la température et du mode d'utilisation décrits garantit la viabilité maximale de la levure hydratée.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur grillée, sans poussière.

PRÉSENTATION

Paquets de 500g emballés sous vide dans un boîtier en aluminium multicouche en caisses de 10 kg.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES EP 854 (REV.0)

Nombre de levures (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Autres levures [UFC/g]	< 10 ⁵
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactérie lactique [UFC/g]	< 10 ⁵
Bactérie acétique [UFC/g]	< 10 ⁴
<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 ²
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Le produit, conforme aux normes qualitatives est conservé dans son emballage sous vide pendant quatre ans dans une chambre réfrigérée entre 4 et 10 °C.

D'éventuelles expositions prolongées à des températures supérieures à 35 °C et/ou l'humidité réduisent son efficacité.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934.