

viniferm NS CHANCE

La biotecnologia contro il cambiamento climatico

CARATTERISTICHE

Ceppo di lievito non-Saccharomyces *Lachancea thermotolerans* selezionato per la sua elevata capacità di sintesi di acido lattico. L'uso di Viniferm NS CHANCE aiuta a risolvere il problema della perdita di acidità nei vini causata dai cambiamenti climatici. Favorisce la produzione di vini più longevi, complessi e untuosi.

ORIGINE

Viniferm NS CHANCE è nato dopo diversi anni di ricerca in collaborazione con l'Università Complutense di Madrid nell'ambito del progetto di ricerca LOWpHWINE.



QUALITÀ ORGANOLETTICHE

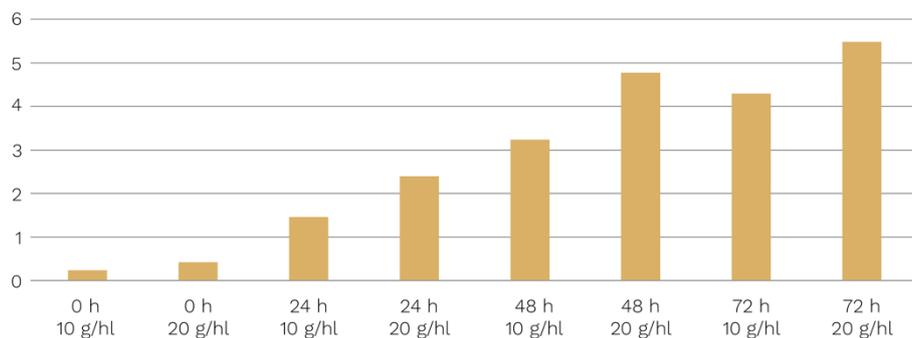
Viniferm NS CHANCE non solo ha un elevato potere acidificante - aumento della formazione di acido lattico - ma aumenta anche la complessità aromatica, accentua l'untuosità e la morbidezza - grazie alla formazione di glicerolo - e dà origine a vini con bassa acidità volatile grazie al suo rapido impianto.

APPLICAZIONE

Il ceppo di *Lachancea thermotolerans* ha un potere fermentativo moderato, pertanto quando si produce vino con questo lievito, è necessario effettuare una fermentazione sequenziale con *Saccharomyces cerevisiae*.

La dose di inoculo di Viniferm NS CHANCE e il momento dell'aggiunta del lievito *Saccharomyces cerevisiae* saranno fondamentali per la formazione di acido lattico.

Ácido láctico (g/L)



*Contenuto di acido lattico nei vini ottenuti con diverse dosi di aggiunta di Viniferm NS CHANCE e inoculo di *S. cerevisiae* in tempi diversi. Il grafico mostra il momento in cui viene inoculato il lievito *Saccharomyces cerevisiae* e la dose di Viniferm NS CHANCE utilizzata.*

DOSE

Produzione di acido	Dosaggio viniferm ns	tempo di inoculazione
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 ore
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 ore

*Le concentrazioni di acido lattico superiori a 2 g/l possono inibire la fermentazione malolattica.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Potere fermentativo	Medio (<10 %/%vol)
Temperatura di lavoro	16-25°C
Requisiti nutrizionali	Medio (azoto organico)
Resa alcolica	Basso
Resistenza allo zolfo	Moderato (<30 ppm)
Formazione di acidità volatile	Basso

ISTRUZIONI PER L'USO

Per ottenere i migliori risultati è essenziale assicurarsi che il ceppo sia ben impiantato nel terreno di coltura, quindi è importante:

- Mantenere una buona igiene in cantina.
- Aggiungere il lievito il prima possibile.
- Rispettare il dosaggio prescritto.
- Reidratare bene il lievito.

Reidratazione:

- 1.- Aggiungere il lievito secco in 10 volte il suo peso in acqua a 35 oC - 40 oC (10 litri di acqua per 1 kg di lievito).
2. Attendere 10 minuti.
- 3.- Mescolare la miscela.

Attendere 10 minuti e aggiungere al mosto, assicurandosi che non vi sia una differenza superiore a 10 oC tra il mezzo reidratato e il mosto.

Precauzioni di lavoro:

- In ogni caso, il lievito non deve essere reidratato per più di 30 minuti in assenza di zuccheri.
- Il rispetto dei tempi, delle temperature e delle modalità di utilizzo descritte garantisce la massima vitalità del lievito idratato.

ASPETTO FISICO

Granuli di colore marrone, privi di polvere.

ASPETTO FISICO

500 g confezionati sottovuoto in fogli di alluminio in cartoni da 10 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 894 (rev.0)

Conta dei lieviti (Saccharomyces spp.) [ufc/g]	> 10 ¹⁰
Altri lieviti [UFC/g]	< 10 ⁵
Muffe [ufc/g]	< 10 ³
Batteri dell'acido lattico [ufc/g]	< 10 ⁵
Batteri dell'acido acetico [ufc/g]	< 10 ⁴
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [CFU/25 g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [ufc/g]	Ausencia

Coliformi totali [CFU/g]	< 10 ²
Umidità [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVAZIONE

Il prodotto conforme agli standard di qualità viene conservato nella sua confezione sottovuoto per un periodo di quattro anni in un luogo fresco, asciutto e inodore.

Una volta aperto, deve essere utilizzato il prima possibile.

L'esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C e/o all'umidità ne riduce l'efficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex enologico internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68