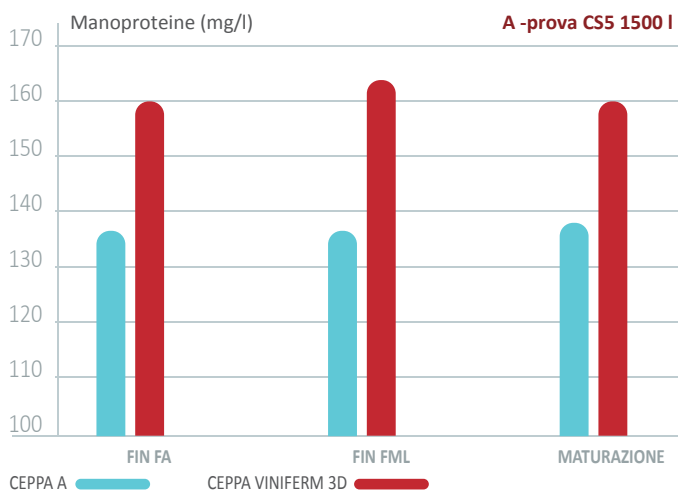
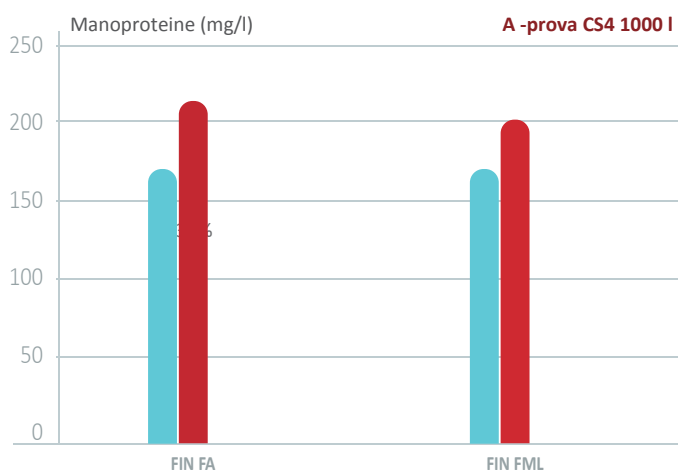


viniform 3D

Volume in bocca, vini rossi lunghi e rotondi.



Rilascio di mannoproteine (mg/l) durante la fase di fermentazione e post-fermentazione. Comparazione tra ceppi di lievito. Cabernet Sauvignon Vendemmia 2013. A) 1000I, b) 1500HI.

L'analisi delle mannoproteine è stata effettuata attraverso l'isolamento della frazione macromolecolare dei vini e la loro successiva idrolisi e analisi mediante cromatografia liquida ad alta risoluzione, secondo Quirós et al (2012). I campioni sono stati analizzati doppiamente.

CARATTERISTICHE

Viniform 3D, lievito per vini mediterranei, permette di sviluppare i caratteri aromatici e di gusto delle uve rosse di qualità. Nella bocca intensifica il retrogusto e apporta presenza e volume, attenuando la frazione fenolica, limando l'astringenza e potenziando i tannini dolci.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Ceppo proveniente dai risultati di ricerca del Progetto CENIT DEMETER "Sviluppo di Strategie e metodi vitivinicoli ed enologici di fronte al cambio climatico" ottenuto grazie alla collaborazione tra Cantine Torres S.A. e gli Istituti di Fermentazioni Industriali (IFI) e di Scienza della Vite e del Vino (ICVV) del CSIC.



APPLICAZIONE

Eccellente per elaborazioni di qualità di varietà rosse come Cabernet-Sauvignon, Merlot, Tempranillo e Monastrell.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

I vini provenienti da uve mature con contenuti elevati di etanolo e forte presenza fenolica hanno bisogno di una struttura sufficiente per evitare sensazioni di calore e note asciutte o amare.

Viniform 3D Si distingue per la sua importante produzione di mannoproteine durante la fermentazione e la fase postfermentazione che danno volume, rotondità e persistenza ai vini.

Nella bocca intensifica il retrogusto e apporta presenza e volume, attenuando la frazione fenolica, limando l'astringenza e potenziando i tannini dolci.

 Rosso ++	 D'annata +++	Fattore competitivo Neutro	Temperatura di lavoro 18-28°C	Resa alcolica Media	Resistenza all'etanolo %vol 15	Necessità d'azoto Elevata	Profilo aromatico Varietale
--	--	-------------------------------	----------------------------------	------------------------	-----------------------------------	------------------------------	--------------------------------

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Breve periodo di latenza.
- Velocità di fermentazione rapida e regolare.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Fabbisogno nutrizionale: elevata.** È consigliabile la correzione di azoto assimilabile, specialmente in mosti ad elevato grado alcolico potenziale e provenienti da uva stramatura.
- Temperatura di lavoro: 18-28°C.
- Resistenza all'etanolo: 14-15%vol.
- Resa alcolica media.
- Bassa produzione di SH₂.
- Ceppo a bassa formazione di spuma.
- Eccellente capacità autolitica (rilascio di polisaccaridi e mannoproteine)

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

MODO D'USO

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile assicurarsi il buon adattamento del ceppo all'ambiente, e quindi è importante:

- Mantenere una buona igiene nella cantina.
- Aggiungere il lievito il prima possibile.
- Rispettare le dosi prescritte.
- Reidratare bene il lievito.

Reidratazione:

- 1.- Aggiungere i lieviti secchi, in un rapporto di 10 volte il loro peso, in acqua a 35°-40°C (10 litri d'acqua per 1 kg di lievito).
- 2.- Aspettare 10 minuti.
- 3.- Agitare la miscela.
- 4.- Attendere 10 minuti e incorporare al mosto, facendo in modo che non vi sia una differenza di più di 10°C tra il composto reidratato e il mosto.

Precauzioni nella lavorazione:

- In ogni caso, il lievito non dovrà essere reidratato per più di 30 minuti in assenza di zuccheri.
- Il rispetto del tempo, la temperatura e la modalità d'uso descritte garantiscono la massima viabilità del lievito idratato.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE EP 879 (REV.1)

Conta dei lieviti (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Altri lieviti [UFC/g]	< 10 ⁵
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ⁵
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²
Umidità [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPETTO FISICO

Granuli di colore tostato, privi di polvere.

PRESENTAZIONE

Pacchetti da 500 g sottovuoto, in involucro multistrato di alluminio, in scatole da 10 kg.

CONSERVAZIONE

Il prodotto conforme agli standard qualitativi si conserva nella sua confezione ermetica sottovuoto per un periodo di quattro anni in camera frigorifera a una temperatura compresa tra 4 e 10°C.

Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35°C e/o con umidità, ne riducono l'efficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.