

viniferm 522

Vitigno adattato a condizioni di fermentazione difficili.

CARATTERISTICHE

Viniferm 522 è un lievito con una cinetica regolare e un breve periodo di latenza. Imposizione efficace contro il microbiota autoctona nei raccolti di scarsa qualità. Si adatta bene a condizioni di fermentazione difficili come alte temperature di fermentazione, probabile alta gradazione alcolica o vendemmie tardive.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Selezionato all'Università della California Davis (EEUU). Vitigno 522 Davis.

APPLICAZIONE

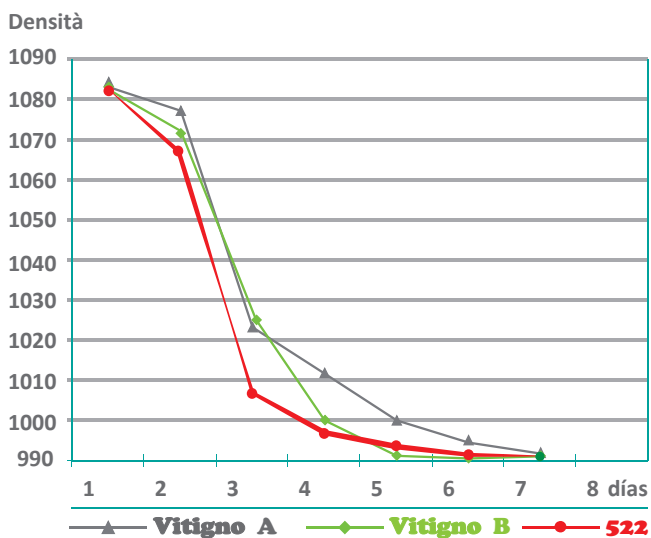
- Adatta all'elaborazione di vini rossi con macerazioni brevi: la sua agilità all'inizio della fermentazione permette di ottenere gran parte dell'etanolo nei primi 3-4 giorni di fermentazione, aiutando l'estrazione del colore nei tini bassi.
- Elaborazione di rosati corposi e pieni.
- L'uso di questo ceppo è raccomandato per contrastare alti livelli di lievito autoctono non desiderabile: in caso di vendemmie tardive o uve bottrizzate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vitigno sensorialmente neutro. Massimo rispetto delle caratteristiche aromatiche varietali.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Breve periodo di dormienza e cinetica di fermentazione regolare e completa. Questo carattere lo rende più adattabile a condizioni sfavorevoli (probabile alta gradazione alcolica, alte temperature di fermentazione, alta concentrazione di SO₂).
- Elevato rendimento alcolico.
- Bassa produzione di acidità volatile: <0,20 g/l (espressa in H₂SO₄).
- Buona resistenza all'etanolo.
- Esigenza nutrizionale: media
- Temperatura di lavoro: 18-30°C.



Cinetica di fermentazione comparativa di tre ceppi di lievito Viniferm. La cepa **522** presenta una fermentazione molto rapidamente (varietà Tempranillo, temperatura di fermentazione 28°C).

Rosso +++	Rosé ++	Fattore competitivo Killer	Temperatura di lavoro 18-30 °C	Rendimento alcolico Elevato	Resistenza all'etanolo %vol 14	Necessità di idrogeno Media	Intensità aromatica Neutro
--------------	------------	-------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

Gamma di fermentazione 30-50 g/hl

MODALITÀ DI UTILIZZO

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

- » Mantenere una buona igiene in cantina.
- » Aggiungere il lievito il prima possibile.
- » Rispettare la dose prescritta.
- » Reidratare bene il lievito.

Reidratazione:

- 1.- Aggiungere il lievito secco in 10 volte il suo peso in acqua a 35°-40°C (10 litri di acqua per 1 kg di lievito).
- 2.- Attendere 10 minuti.
- 3.- Mescolare la miscela.
- 4.- Attendere 10 minuti e aggiungere al mosto, assicurandosi che non ci siano più di 10°C di differenza tra il mezzo reidratato e il mosto.

Precauzioni nella lavorazione:

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 d'uso descritte garantisce la massima vitalità del lievito idratato.

ASPETTO FISICO

Granuli di colore marrone, privi di polvere.

PRESENTAZIONE

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

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 838 (rev.4)

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto è conforme alle norme di qualità e viene conservato nella sua confezione sottovuoto per un periodo di quattro anni in una camera refrigerata tra 4 e 10°C.

Una eventuale esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C e/o presenza di umidità, riducono la sua efficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.