

# viniform 911

Fermentazione di vini varietali in botte e/o invecchiamento sui lieviti.  
Incremento di corposità e struttura

## CARATTERISTICHE

**Viniform 911** è il ceppo di lievito ideale per aumentare la struttura e il volume dei vini aromatici, equilibrando le sensazioni olfattive e gustative. La sua rapida lisi lo rende interessante per l'invecchiamento sui lieviti in vasche o botti, dove ammorbidisce ed esalta le caratteristiche aromatiche del legno. Questo lievito permette la fermentazione a basse temperature, un aspetto che, insieme al suo carattere varietale, mantiene e accentua la tipicità delle uve.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Impatto gustativo, **accentua la sensazione di volume e untuosità in bocca**, grazie alla sovrapproduzione di polisaccaridi durante la fermentazione. Al naso, rispetta e intensifica le qualità delle varietà aromatiche.

## APPLICAZIONE

- Vini varietali in cui si vuole accentuare la sensazione in bocca, particolarmente adatto per Albariño, Treixadura, Loureiro, Xarel.lo, Verdejo, Macabeo, Chardonnay, Viognier o Sauvignon blanc.
- Fermentazioni controllate di varietà neutre con mosti molto chiarificati.
- Produzione di vini blancos fermentados en barrica.
- Produzione dei vini rosati con un taglio florale e con un aumento di volume al palato.
- Produzionevini spumanti:

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Cinetica di fermentazione regolare e lenta. Fine della fermentazione molto sicuro, anche in condizioni difficili.
- Idoneità a lavorare a basse temperature (a partire da 12°C), resistenza alle variazioni termiche (per esempio il raffreddamento durante la fermentazione in botte).
- Non produce schiuma.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Poco esigente in termini di sostanze nutritive, ottimo comportamento nei mosti sottoposti a sfecciature molto forti. Bassa produzione di acidità volatile.
- Adatta ai vini spumanti:
- Vitigno fruttifilo (*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*).
- Formazione di fecce a bassa riduzione.

## DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

			Fattore competitivo	Temperatura di lavoro	Rendimento alcolico	Resistenza all'etanolo %vol	Necessità di idrogeno	Intensità aromatica
Bianco	Bianco barrica	Spumante	Killer	14-25°C	Medio	14	Bassa	Varietale
+++	++++	+++						

### 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 c'è una differenza di più di 10°C 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.

### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 833 (rev.1)

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

### ASPETTO FISICO

Granuli di colore marrone, privi di polvere.

### PRESENTAZIONE

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

### 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