

BY viniferm

Fermentazione veloce e sicura

CARATTERISTICHE

Viniferm BY presenta attitudini fermentative in condizioni difficili: basse temperature, mosti molto chiarificati e carenze nutrizionali.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus.

APPLICAZIONE

- Adatto alla fermentazione di mosti fortemente chiarificati, poveri di sostanze azotate e di fattori di crescita. Fermentazione a bassa temperatura.
- Vini rossi ad elevato grado alcolico e rosati molto chiarificati.
- Cura degli arresti di fermentazione.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Carattere neutro rispetto all'identità varietale di uve bianche e rosse.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Breve fase di latenza.

Alcol: ceppo ad elevato rendimento alcolico.

Esigenze nutrizionali: buona attività fermentativa in mezzi carenti di nutrienti.

Bassa produzione di acidità volatile incluso in condizioni difficili.

Temperature di lavoro: 10-25°C.

DOSE

Vinificazione	20-30 g/hl
Presa di Spuma	30-40 g/hl
Arresti di fermentazione	30-50 g/hl



Bianco

+++



Rosato

+++



Rosso

+++



Spumanti

+++



Arresti di fermentazione

+++

Fattore competitivo

Neutro

Temperatura di lavoro

10-25°C

Resa alcolica

Elevata

Resistenza all'etanolo %vol

17

Necessità d'azoto

Bassa

Profilo aromatico

Neutro

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 vitalità del lievito idratato.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

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 CE 606/2009.