

viniform Carácter

Note varietali con sfumature balsamiche

CARATTERISTICHE

Viniform CARACTER è un lievito selezionato per la vinificazione per esaltare i caratteri della frutta soprattutto nei vini rossi.

APPLICAZIONE

- Produzione di vino rosso varietale a base di Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Viniform CARACTER rispetta il carattere varietale. Potenzia l'aroma fruttato (ribes nero, prugna, lampone, mora) così come **rinforza la struttura al palato**.

Essendo una varietà molto glicerica, fornisce corpo e una sensazione di volume in bocca.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Produzione significativa di glicerolo che diminuisce la resa alcolica.
- Cinetica di fermentazione moderata a temperature di fermentazione superiori a 22°C con una fase di ritardo relativamente breve.
- Elevata tolleranza all'etanolo nell'intervallo 14,5-15,5% (v/v)..
- Bassa produzione di acidità volatile (generalmente < 0,3 g/l)
- Ceppo a bassa schiumosità.

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

		Fattore competitivo	Temperatura di lavoro	Rendimento alcolico	Resistenza all'etanolo	Necessità di idrogeno	Effetto sensoriale
Affinamento +++	Rosso +++	Killer	16-28°C	Basso	15	Elevata	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 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.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE EP 841 (REV.2)

Conteggio 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 dell'acido acetico [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 marrone, privi di polvere.

PRESENTAZIONE

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

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.