

viniferm CT007

Protezione e stabilità del colore nei vini rossi.

enotecUPM

Universidad Politécnica de Madrid
Agrónomos. Tecnología de Alimentos

CARATTERISTICHE

Viniferm CT007 è un lievito selezionato per la sua capacità di stabilizzare e proteggere il colore nei vini rossi. Ritarda l'evoluzione delle qualità cromatiche nel tempo.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*. Collezione Agrovin. Da vigneti di *Vitis vinifera* cv. Graciano, Rioja Alta (España).

Selezionato dal Laboratorio di Enologia, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid.

APPLICAZIONE

Produzione di vini rossi destinati all'invecchiamento, l'attitudine cromatica di questo lievito protegge l'intensità del colore nel tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetti cromatici:

- » Minimo assorbimento di antociani sulle pareti cellulari.
- » Elevata formazione di composti colorati stabili di natura pirano antocianica (vitisina A e vitisina B).

Caratteristica di struttura e corposità:

- » Presenta una cinetica autolitica veloce, che permette un rapido rilascio di polisaccaridi e mannoproteine.

Intensità aromatica:

- » Bassa produzione di alcol superiori, rispettando le note caratteristiche di varietà come Tempranillo, Graciano, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Cinetica regolare su un'ampia gamma di temperature. Gamma di fermentazione: 14-30°C: adatto alla macerazione fermentativa a freddo.

Tolleranza all'alcol fino a 15% vol.

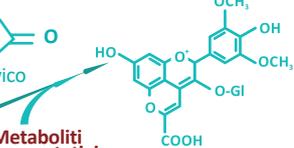
Buona resa in zucchero/etanolo.

Esigenza nutrizionale: media. La correzione dell'azoto assimilabile è consigliabile, soprattutto nei mosti con alto potenziale alcolico e provenienti da uve troppo mature.

Vitigno che non produce vinilfenolo.

Formati durante la fermentazione e l'invecchiamento

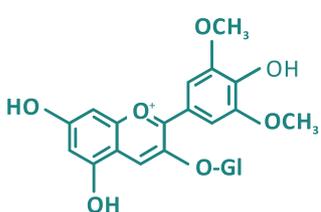
VITISINA A
Malvidina-3-O-glucoside-piruvato



VITISINA B
Malvidina-3-O-glucoside-vinile addotto

Derivato dall'uva

MALVIDINA
Maldivina -3-O-glucoside



Formati durante la fermentazione e l'invecchiamento

Formazione e struttura molecolare delle vitisine maggioritarie durante la fermentazione nei vini rossi. Vitisinas: Pigmenti resistenti all'ossidazione, alla decolorazione da SO₂ e meno suscettibili ai cambiamenti di colore dovuti alle modifiche del pH.

VITIGNO	M3G	M3Gva (Vitisina B)	M3GAc	M3GCm
CT007 ₁	83.17	2.69	26.96	6.59
CT007 ₂	83.15	2.70	27.19	6.54
CARATTERE ₁	73.23	2.20	22.06	6.25
CARATTERE ₂	72.81	2.16	22.11	6.56
Vitigno A ₁	58.30	1.60	17.29	5.27
Vitigno A ₂	58.96	1.57	17.47	5.38

^{1 e 2} i test sono stati eseguiti due volte.

Produzione di pigmenti stabili da parte di Viniferm CT007, Viniferm Character e un ceppo di riferimento (ceppo A). M3G: Malvidina 3 glucoside. M3Gva: Malvidina 3-glucoside-vinile addotto (Vitisina B). M3GAc: Malvidina-3-O-(6-O-acetil)-glucoside M3GCm: Malvidina-3-O-(6-O-p-cumaril)-glucoside

Rosso +++	Affinamento +++	Fattore competitivo Killer	Temperatura di lavoro 14-30°C	Rendimento alcolico Elevato	Resistenza all'etanolo % vol 15	Necessità di idrogeno Media	Intensità aromatica Varietale
---------------------	---------------------------	--------------------------------------	---	---------------------------------------	---	---------------------------------------	---

DOSE

Vinificazione 20-30 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.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE
EP 724 (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.

Confezione da 10 kg in involucro di alluminio.

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

VINIFERM CT007 / Rev.6 / Data 27/02/2020