

viniferm Diana

Vini bianchi di taglio varietale e/o fermentati in barrique.

CARATTERISTICHE

Viniferm DIANA è un lievito a moderata produzione di aromi fermentativi, selezionato per elaborare vini bianchi con varietali di alta qualità. Conferisce volume e struttura con capacità di liberare rapidamente polisaccaridi quando viene utilizzato per l'invecchiamento su fecce.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Selezionato da vigneti D.O. Rueda. Collezione Agrovin.

APPLICAZIONE

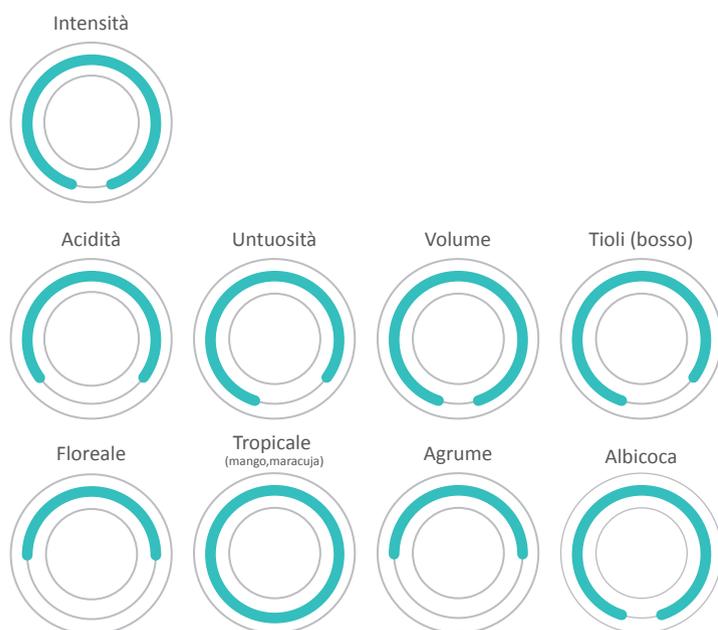
- Particolarmente indicato per l'elaborazione di vini bianchi varietali di alta qualità (Verdejo, Sauvignon, Albariño,...)
- Vini bianchi fermentati in barrique e/o con posteriore invecchiamento con feccia.
- Macerazione prefermentativa e mosti molto chiarificati.
- Elaborazione di vini bianchi in condizioni riducenti.
- Liberazione di tioli volatili (attività β-liasi), composti chiave nell'aroma di vini rosati presenti in Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrel, e apporta note di ribes nero.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Rispetto ai caratteri varietali, eleva gli aromi di frutti tropicali (mango, maracujá) e frutti con nocciolo (albicocca). Untuosità e volume in bocca.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Fase di latenza breve.
- Velocità di fermentazione rapida e regolare.
- Produzione di acidità volatile media.
- Fabbisogno elevato di azoto assimilabile.
- Temperatura di lavoro: 14-25°C.
- Elevata tolleranza all'etanolo: 14%.
- Bassa produzione di SH₂.



Profilo aromatico di Viniferm DIANA (Varietà Verdejo; 13,5 % vol.; pH 3,52; AT 5,6 g/l; AV 0,28 g/l) con aggiunta di 30g/hl di Actimax Natura e 10 g/hl di Actimax Plus.

			Fattore competitivo	Temperatura di lavoro	Resa alcolica	Resistenza all'etanolo %vol	Necessità d'azoto	Profilo aromatico
Bianco	Rosato	Bianco d'annata	Killer	14-25°C	Media	14	Elevata	Varietale Esteri
+++	++	++++						

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

MODALITA' DI UTILIZZO

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 viabilità del lievito idratato.

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.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 806 (rev.2)

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

CONSERVAZIONE

Il prodotto conforme agli standard qualitativi si conserva nella sua confezione ermetica sottovuoto per un periodo di quattro anni in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35°C e/o con umidità, ne riducono l'efficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2022/68.