

# viniform Elegancia

Aromi primari puliti e floreali.

## CARATTERISTICHE

**Viniform ELEGANCIA** è un lievito criofilo interessante per la fermentazione a bassa temperatura. La sua attività metabolica consente la liberazione di terpeni aromatici. Al contrario della maggior parte dei ceppi enologici che producono aromi fermentativi durante la fermentazione alcolica, **mantiene e accentua la tipicità varietale**. La sua rapida lisi lo rende interessante in bianchi fermentati in barrique.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Rispetta e **intensifica le caratteristiche varietali con sfumature floreali** (garofano, fiori bianchi).

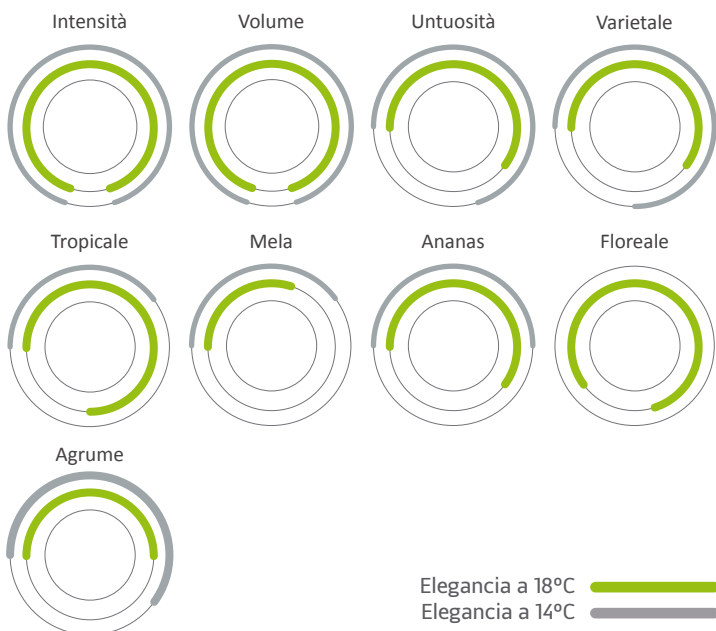
Preserva il carattere fruttato dei vini e **accentua le sensazioni di volume e untuosità in bocca**.

## APPLICAZIONE

- Particolarmente indicato per l'elaborazione di vini bianchi con precursori terpenici (Chardonnay, moscato, fiano, ...)
- Ideale per vino base per metodo classico per la sua bassa produzione di SO<sub>2</sub>.
- Fermentazioni controllate di varietà neutre con mosti molto chiarificati.
- Elaborazione di vini bianchi fermentati in legno.
- Elaborazione di vini rosati di taglio floreale e con aumento di volume in bocca.
- Elaborazione di vini spumanti.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Fase di latenza media.
- Velocità di fermentazione moderata e regolare.
- Alcool: produzione fino a 14% di alcool in volume.
- Fabbisogno medio di azoto assimilabile.
- Temperatura di lavoro 12-25°C.
- Produzione molto bassa di SO<sub>2</sub>, ideale per vini base spumante.
- Produzione di polisaccaridi.
- Carattere flocculante medio, formazione di fecce compatte che facilitano la filtrazione dei vini.
- Bassa produzione di SH<sub>2</sub>.
- Attività enzimatica β-glucosidasi, α-ramnosidasi, α-arabinosidasi, α-apiosidasi e reductasi, che esalta la tipicità varietale.



Profilo aromatico di **Viniform ELEGANCIA** (Varietà Macabeo, 12,5 % vol.) dopo la fermentazione di un mosto a due temperature di fermentazione: 18°C e 14°C, con aggiunta di 30 g/hl di nutriente organico.

 <b>Bianco</b> +++	 <b>Rosato</b> ++	 <b>Frizzanti</b> +++	Fattore competitivo <b>Killer</b>	Temperatura di lavoro <b>12-25°C</b>	Resa alcolica <b>Media</b>	Resistenza a l'etanolo (%vol) <b>15</b>	Necessità d'azoto <b>Bassa</b>	Profilo aromatico <b>Varietale</b>
---	--	--	--------------------------------------	---	-------------------------------	--	-----------------------------------	---------------------------------------

### DOSE

---

Vinificazione 20-30 g/hl

### MODALITA' DI UTILIZZO

---

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile assicurarsi il buon adattamento del ceppo all'ambiente, equindiè 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 837 (rev.1)

---

Conta 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 acetici [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<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 <sup>2</sup>
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 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 con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.