

viniferm **EMOCIÓN**

Rosati intensamente fruttati.

CARATTERISTICHE

Viniferm EMOCION è una selezione specifica per la fermentazione di vini rosati. Conferisce un'alta intensità aromatica e maggior complessità, grazie alla sua alta produzione di aromi fermentativi. È un ceppo adattato alla fermentazione a bassa temperatura.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Linea Agrovin.

APPLICAZIONE

- Elaborazione di vini rosati ad elevata intensità e persistenza aromatica.
- Buona produzione di aromi amilici in fermentazione a basse temperature.
- Aromi molto stabili nel tempo.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Apporta un eccellente equilibrio tra gli aromi fermentativi di tipo amilico e il carattere fruttato dei vini rosati.

PROPIETÀ ENOLOGICHE

- Fase di latenza breve.
- Fermentazione regolare e completa.
- Resistenza all'etanolo: 14,5%.
- Resa alcolica media.
- Tolleranza a basse temperature: >13°C.
- Idoneità alla fermentazione a bassa torbidità.
- Basso fabbisogno di azoto assimilabile, in funzione del livello di chiarificazione. In mosti con carenza di azoto o ad elevata gradazione alcolica (superiore a 12,5% vol.) si consiglia l'aggiunta di sostanze nutritive in forma organica (Actimax NATURA, Actimax VIT).
- Bassa produzione di SO₂.
- Bassa produzione di SH₂.
- Buon adattamento all'ambiente: fenotipo Killer.

 Rosato +++	Fattore competitivo Killer	Temperatura di lavoro 13-28°C	Resa alcolica Medio	Resistenza all'etanolo 14,5 %vol	Necessità nutrizionali media	Effetto sensoriale produce ésteri
--	--------------------------------------	---	-------------------------------	--	--	---

MODO D'USO

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile assicurarsi il buon adattamento del ceppo all'ambiente, 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 FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 866 (REV.1)

Conta dei lieviti (<i>Saccharomyces</i> spp.) [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 al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68