

viniform **KLR**

Ceppo specifico per Flash Détente e termovinificazione.

CARATTERISTICHE

Viniform KLR è un lievito con fattore killer (K2) che garantisce un inoculo rapido e totale del lievito in condizioni difficili come: alte temperature, grandi volumi o alte popolazioni di lieviti indigeni.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. *bavanus* (Francia).

APPLICAZIONE

- Ceppo specifico per flash détente e termovinificazione.
- Viniform KLR, grazie al suo fattore killer, assicura una buona e completa fermentazione alcolica, consumando tutti gli zuccheri del mosto, anche in condizioni difficili come: temperature di fermentazione estreme, mosti poveri di azoto assimilabile e di acidi grassi, alti livelli alcolici, mosti molto chiarificati.
- Viniform KLR rispetta la tipicità dei ceppi che producono pochi composti aromatici, contribuendo positivamente alla complessità e alla finezza aromatica.
- Viniform KLR è consigliato per la vinificazione a bassa temperatura di vini bianchi, rosati e rossi, preservando la tipicità varietale dei vitigni.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Alcol: ceppo ad alta resa alcolica.
- Tolleranza all'etanolo: 16-18 % (v/v).
- Produzione di glicerolo: da 6 a 8 g/l.
- Temperatura di lavoro: 12-30°C.
- Ceppo vigoroso, con breve periodo di latenza.
- Esigenze nutrizionali: fabbisogno di azoto piuttosto basso.

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl.

MODO D'USO

Per ottenere i migliori risultati è essenziale garantire un buon inoculo del ceppo nel terreno di coltura, pertanto è importante:

- Mantenere una buona igiene in cantina.
- Aggiungere il lievito il prima possibile.
- Rispettare il dosaggio prescritto.
- 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 - Mescolare per 10 minuti e aggiungere al mosto, assicurandosi che non vi sia una differenza di temperatura superiore a 10°C tra il mezzo reidratato e il mosto.

Precauzioni di lavoro:

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 di utilizzo descritte garantisce la massima vitalità del lievito idratato.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 879 (rev.1)

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/25 g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totale [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

Confezione sottovuoto da 500gr o da 10Kg.

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.