

viniferm PDM

Sicurezza della fermentazione e schiumosità

CARATTERISTICHE

Viniferm PDM è un lievito capace di fermentare a basse temperature e con mosti molto chiarificati. La sua attività fermentativa è ottimale in situazioni di carenza nutrizionale o con uve ad alto potenziale alcolico.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Il vitigno proviene dai vigneti della regione dello Champagne (Francia). Vitigno Pasteur Prise de Mousse (PDM)

APPLICAZIONE

- » Adattato alla fermentazione di mosti fortemente chiarificati, poveri di sostanze azotate e di fattori di crescita.
- » Fermentazioni a basse temperature.
- » Vini rossi ad alta gradazione e vini rosati ad alta chiarificazione.
- » È utilizzato con successo nei casi di fermentazione con alto contenuto di alcol e basso contenuto di zucchero.
- » Ottimi risultati nella fermentazione secondaria, sia in vasca che in bottiglia. Fase di ritardo breve e schiumosità graduale, con caratteri finiti ed eleganti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rispetto dell'identità varietale delle uve bianche e rosse.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- » Vitigno vigoroso, breve fase di dormienza.
- » Alcol: ceppo di elevato rendimento alcolico.
- » Il carattere killer: presente (K2) fornisce un'ulteriore garanzia per la prevalenza nel mosto e l'efficacia dell'inoculo.
- » Fabbisogno nutrizionale: buona attività di fermentazione in mezzi privi di nutrienti. Tuttavia, in queste condizioni, è raccomandata la correzione con azoto del mosto per minimizzare il rischio di un aumento dell'acidità volatile.
- » Temperatura di lavoro: 12-25°C.



Bianco

+++



Rosso

+++



Rosé

+++



Spumante

+++



Gamma di fermentazione

+++

Fattore competitivo

Killer

Temperatura di lavoro

12-25°C

Rendimento alcolico

Elevato

Resistenza all'etanolo % vol

16

Necessità di idrogeno

Bassa

Intensità aromatica

Neutra

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl
Vino spumante 30-40 g/hl
Gamma di fermentazione 30-50 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.

ASPETTO FISICO

Granuli di colore marrone, privi di polvere.

PRESENTAZIONE

Confezioni sottovuoto da 500 g in fogli di alluminio, in cartoni da 10 kg.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 834 (rev.1)

Conteggio dei lieviti (Saccharomyces spp.) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Altri lieviti [UFC/g]	< 10 ⁵
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ⁵
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ⁴
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²
Umidità [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

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