

viniform Revelación

Pienezza aromatica. Profilo tiolico varietale.

CARATTERISTICHE

Viniform REVELACION è un lievito in grado di formare esteri in fermentazione, ideale per fermentare vini rossi giovani, macerazioni carboniche e rosati. Elevata produzione di aromi fermentativi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Rivelazione di tioli, in grado di trasformare i precursori di tipo tiolico in aromi percepibili, in particolare:

- 4MMP(bosso, ribes nero), 3MH(pompelmo, agrumi) e 3MHA(frutto della passione, mango, ananas).
- Possibilità di orientare la produzione delle frazioni tioliche mediante il controllo della curva delle temperature di fermentazione.
- Produzione di aromi fermentativi, di natura fondamentale floreale (acetato di feniletile).

APPLICAZIONE

- Elaborazione di vini bianchi con carattere varietale di gran eleganza e complessità.
- Vini bianchi tecnologici con profilo aromatico marcato e condizioni difficili di fermentazione.
- Idoneo per fermentazioni a profilo termico inverso, con un controllo della temperatura a 18°C durante i primi 2 o 3 giorni, riducendo posteriormente la temperatura a 14°C in 24 ore.
- Intensifica il carattere varietale di Verdejo e Sauvignon Blanc. Idoneo in varietà di tipo Colombard, Gros, Petit Manseng, Semillon e Riesling.
- In vini rosati, eccellenti risultati in Garnacha Merlot e Syrah.
- Anche in varietà più neutre la complessità aromatica aumenta in modo considerevole.

| | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------------|---|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--|
|  Bianco +++ |  Rosato +++ | Fattore competitivo Killer | Temperatura di lavoro 13-25°C | Resa alcolica Media | Tollerancia al etanol 14 | Necessità d'azoto Media | Profilo aromatico Varietale fermentativo |
|--|--|--------------------------------------|---|-------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--|

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Fase di latenza breve.
- Velocità di fermentazione alta.
- Resistenza all'etanolo: 14%.
- Resa alcolica media.
- Tolleranza a basse temperature: >13°C
- Idoneo per una fermentazione a bassa torbidità.
- Alto fabbisogno di azoto assimilabile, ottimi risultati con Actimax NATURA.
- Bassa produzione di acido acetico.
- Bassa produzione di SO₂.
- Bassa produzione di SH₂.
- Buon adattamento all'ambiente: fenotipo Killer.

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

MODALITÀ DI UTILIZZO

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile assicurarsi il buon adattamento del ceppo all'ambiente, equindi 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 descrivono le caratteristiche di 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 867 (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/g] | Assenza |
| <i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g] | Assenza |
| Coliformi totali [UFC/g] | < 10 |
| 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.