

viniferm RVA

Frutta e struttura.
Vini meno alcolici.

CARATTERISTICHE

Viniferm RVA è un lievito specialmente raccomandato per i vini rossi con alta tolleranza all'etanolo, capace di rispettare gli aromi propri di ogni varietà. Permette macerazioni prolungate e macerazioni pre-fermentative a freddo.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Collezione Agrovin. Vitigni provenienti dai vigneti Ribera del Duero (Spagna).

APPLICAZIONE

- Adatto alla produzione di vini rossi con macerazioni lunghe: la sua cinetica di fermentazione lenta permette un tempo di contatto più lungo con le bucce. Permette di proteggere e aumentare l'intensità del colore nella vinificazione rossa.

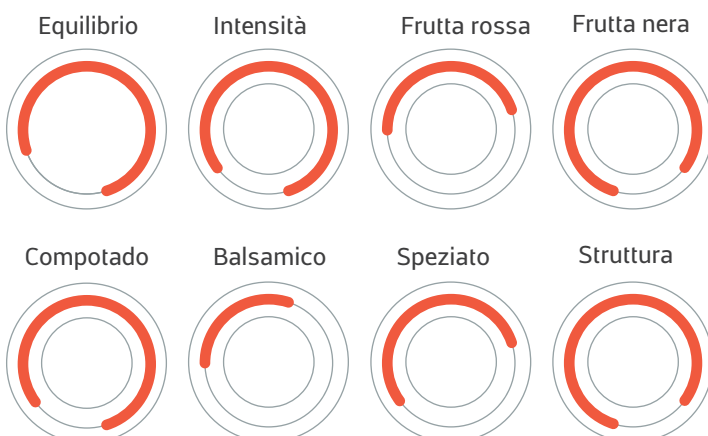
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Massimo rispetto delle caratteristiche aromatiche varietali. **Sfumature dolci e speziate**. Interessante per l'invecchiamento in legno.

Adatto a tutti i tipi di **varietà rosse destinate all'invecchiamento in legno**: Tinto fino (tempranillo), Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Monastrell, Tinta Roriz.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Corso medio e finale della fermentazione moderato, permette di prolungare la macerazione del liquido con la pasta.
- Tolleranza all'alcol fino a 16% vol.
- Bassa resa in zucchero/etanolo.
- Esigenza nutrizionale: alta. La correzione dell'azoto assimilabile è consigliabile, soprattutto nei mosti con alto potenziale alcolico e provenienti da uve troppo mature.
- Bassa affinità della parete cellulare per la materia colorante, fecce meno colorate e rispetto della concentrazione polifenolica.
- Ottimo per l'inoculazione di batteri lattici *Oenococcus oeni* *Viniferm OE*.



Viniferm RVA intensità aromatica (Varietà Tinto Fino DO Ribera de Duero, 14% vol. con aggiunta di nutriente organico.

 Rosso +++	 Affinamento +++	Fattore competitivo Killer	Temperatura di lavoro 16-28°C	Rendimento alcolico Basso	Resistenza all'etanolo % vol 16	Necessità di idrogeno Elevata	Intensità aromatica Varietale
--	--	--------------------------------------	---	-------------------------------------	---	---	---

DOSE

Vinificazione 20-30 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 da 500 g sottovuoto in foglio di alluminio in cartoni da 10 kg.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 394 (rev.3)

Conteggio 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 dell'acido acetico [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

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.