

viniferm Sensación

Profilo fruttato con struttura in bocca.

CARATTERISTICHE

Viniferm SENSACIÓN è un lievito selezionato per l'elaborazione di vino per le sue caratteristiche aromatiche.

APPLICAZIONE

- Ceppo raccomandato per la produzione di vini rossi giovani a macerazione breve e rosati di varietà d'uva come la Tempranillo, Syrah o Merlot. Vini freschi, complessi e varietali con struttura e complessità.
- Produzione di vini molto aromatici di varietà d'uva come la Gewürztraminer e Moscato, dove gli esteri aromatici del lievito sono complementari.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Viniferm SENSACIÓN produce alti livelli di esteri fermentativi di tipo fruttato come fragola e ciliegia, nel caso dei vini rossi e rosati, e ananas e banana nel caso dei vini bianchi. Offre un interessante equilibrio tra potenza aromatica e struttura.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Cinetica di fermentazione moderata ad alte temperature con un tempo di latenza breve.
- Necessità nutrizionali moderate, essendo necessario l'apporto di attivatori di fermentazione, specialmente in mosti molto chiarificati e con temperature di fermentazione <18°C.
- Moderata tolleranza all'etanolo nell'intervallo di 14% (v/v).
- Bassa produzione di acidità volatile (generalmente < 0,3 g/l)
- Ceppo a bassa formazione di spuma.

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

 Rosso +++	 Rosato +++	 Bianco +++	Fattore competitivo Neutro	Temperatura di lavoro 15-28°C	Resa alcolica Elevata	Resistenza all'etanolo %vol 13-14	Necessità d'azoto Elevata	Profilo aromatico Esteri
---	--	--	--------------------------------------	---	---------------------------------	---	-------------------------------------	------------------------------------

MODALITÀ DI UTILIZZO

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile assicurarsi il buon adattamento del ceppo all'ambiente, e 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.- Attendere 15 minuti senza mescolare.
- 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

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTAZIONE

Pacchetti da 500 g sottovuoto, in involucro multistrato di alluminio, in scatole da 10 kg.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 840 (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 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 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 al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.