

viniferm TTA

Vini rossi giovani aromatici dal carattere fruttato

CARATTERISTICHE

Viniferm TTA 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.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Collezione Agrovin.

APPLICAZIONE

- Elaborazione di vini rossi giovani di alta qualità. Si ottengono aromi freschi, puliti e con note aromatiche intense.
- Vini rossi a macerazione carbonica.
- Apporta complessità e struttura nell'elaborazione di vini di taglio fruttato.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Ceppo idoneo per risaltare il carattere fruttato delle elaborazioni di uva rossa. Permette l'espressione caratteristica degli aromi varietali (frutti rossi: ciliegia, ribes, fragola) mentre conferisce maggior aspetto aromatico e sensazioni di untuosità in bocca.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Fermentazione regolare e completa.
- Buona resa alcolica.
- Produzione elevata di glicerina che contribuisce al fissaggio di composti aromatici.
- Formazione di acidità volatile molto bassa.
- Fabbisogno nutrizionale: medio. In mosti con carenza di azoto o ad elevata gradazione alcolica (superiore a 12,5% vol.) si consiglia l'aggiunta di sostanze nutritive.
- Temperatura di lavoro: 18-28°C.
- Scarsa formazione di spuma, dovuta alla sua forte attività proteolitica.

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

 Rosato +++	 Rosso +++	Fattore competitivo Neutro	Temperatura di lavoro 18-28°C	Resa alcolica Medio	Resistenza all'etanolo %vol 14	Necessità d'azoto Media	Profilo aromatico Esteri
--	---	--------------------------------------	---	-------------------------------	--	-----------------------------------	------------------------------------

MODO D'USO

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.- 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 descritte garantiscono la massima vitalità del lievito idratato.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

Conta dei lieviti (<i>Saccharomyces ssp.</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

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.
- Pacchetti da 10 kg in involucro multistrato di alluminio.

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 CE 606/2009.