

viniferm ÉLITE

Vini varietali di grande eleganza e personalità.

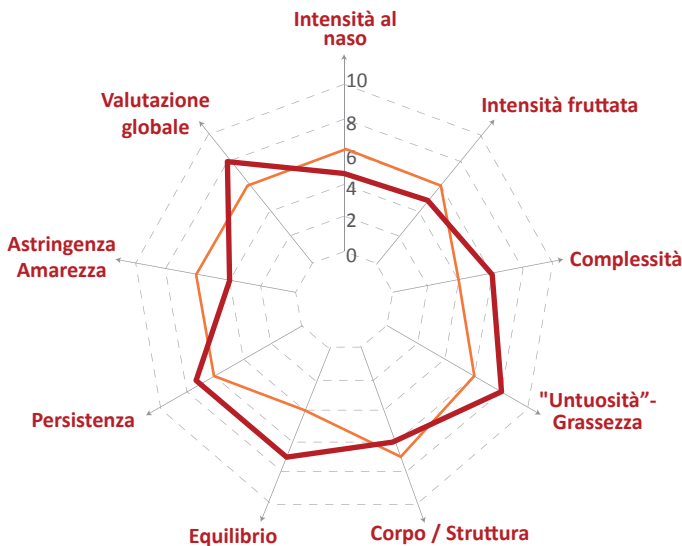
CARATTERISTICHE

Viniferm ÉLITE è il ceppo ideale per incrementare i descrittori varietali dei vini rossi. Il suo profilo sensoriale permette di esaltare le caratteristiche del terroir:

- Vini senza zuccheri residui. La sua resistenza all'etanolo, permette la fermentazione alcolica fino al totale esaurimento degli zuccheri.
- Vini più stabili microbiologicamente, minor incidenza di alterazioni (tra le quali *Brettanomyces*)
- Vini meno alcolici: Il suo basso rendimento zuccheri/etanolo permette di raccogliere le uve nel loro momento di maturità ottimale.
- Vini senza note di riduzione: Non produce solfidrico, evitando la presenza di riduzione derivante dalle carenze di azoto del mezzo e dalla maturità dell'uva.
- Vini con impronta varietale: liberazione di precursori tiolici, definitivi anche nella gamma aromatica dei vini rossi.
- Vini rotondi, senza spigolosità, con tannini integrati e buona capacità di invecchiamento: grazie alla produzione di glicerolo e capacità di lisi parietale.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Ceppo proveniente dai risultati della ricerca del Progetto NUTRIAROMA "Sviluppo di Strategie e Metodi Viticoli ed Enologici contro il cambiamento climatico", ottenuto all'interno della collaborazione tra Agrovin e l'Università Complutense di Madrid (2015-2017). Isolato da vigneti di Vitis vinifera cv. Merlot, Bordeaux (Francia).



Viniferm Élite

Lieviti A



Profilo sensoriale su varietà Tempranillo. Grado potenziale 15,5%vol. T^a: 16-24°C

APPLICAZIONE

Vini rossi con impronta varietale, strutturati ed eleganti, provenienti da uve mature con alto grado alcolico potenziale, adatti a successive elaborazioni con legno.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Vini di intensità medio-alta. Profilo varietale molto complesso ed importante con predominanza di frutta rossa e nera, accompagnate da persistenti note floreali. Assenza di note stramature.
- In bocca si distingue per la sua buona integrazione dell'insieme tannico, apportando volume e struttura. Elevata persistenza.

Icona	Fattore competitivo	Temperatura di lavoro	Rendimento alcolico	Tolleranza all'etanolo	Necessità nutrizionali	Effetto sensoriale
 ROSSO +++	 ROSATO +++	Killer	18-26°C	Medio	16	Media
						Varietale

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Fase di latenza breve.
- Velocità di fermentazione rapida.
- Resistenza all'etanolo: 16 %.
- Rendimento alcolico medio.
- Esigenza media diazoto assimilabile, ottimi risultati con Actimax NATURA.
- Bassa produzione di acido acetico.
- Bassa produzione di SO₂ e SH₂.
- Eccellente adattamento nel mezzo, tanto per la sua capacità competitiva come per la presenza del fenotipo killer.

DOSI

Vinificazione 20-30 g/hl

MODO D'USO

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile assicurare un buon adattamento del ceppo all'ambiente, per tanto è importante:

- Mantenere un buon igiene in cantina.
- Aggiungere il lievito il prima possibile.
- Rispettare la dose prescritta.
- Reidratare bene il lievito.

Reidratazione:

- 1.- Aggiungere i lieviti secchi in 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.- Mescolare la miscela.
- 4.- Aspettare 10 minuti e incorporare al mosto, facendo in modo che non ci sia una differenza di più di 10°C tra il composto reidratato ed il mosto.

Precauzioni di lavoro:

- In ogni caso, il lievito non dovrà essere reidratato per più di 30 minuti in assenza di zuccheri.
- Il rispetto dei tempi, temperatura e modo d'uso descritti garantiscono la massima vitalità del lievito idratato.

ASPETTO FISICO

Granuli di colore tostato, privi di polvere.

PRESENTAZIONE

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

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE EP 854 (REV.0)

Conteggio dei lieviti (<i>Saccharomyces</i> spp.) [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 tra 4 e 10°C.

Eventuali espezioni prolungate a temperature superiori ai 35°C e/o con umidità riducono la sua efficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.