

viniferm NS CHANCE

Biotecnologia contra as alterações climáticas

CARACTERÍSTICAS

Estirpe de levedura não-Saccharomyces Lachancea thermotolerans selecionada pela sua elevada capacidade de síntese de ácido láctico. A utilização de Viniferm NS CHANCE resolve o problema da perda de acidez dos vinhos devido às alterações climáticas. Favorece a produção de vinhos mais longevos, complexos e untuosos.

ORIGEM

Viniferm NS CHANCE nasceu após vários anos de investigação em conjunto com a Universidade Complutense de Madrid no âmbito do projeto de investigação LOWpHWINE.



QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

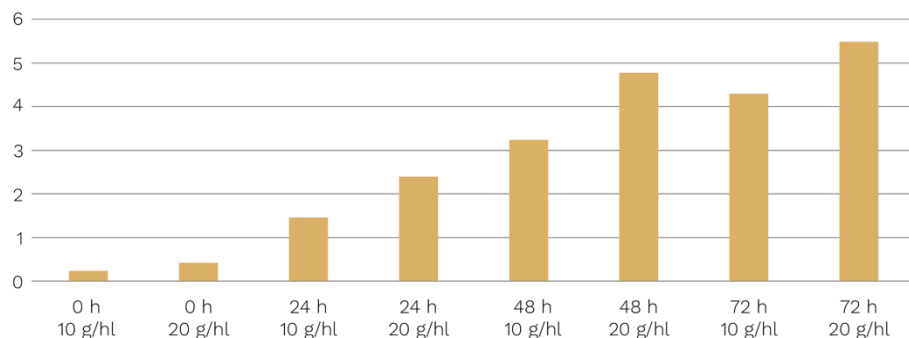
Viniferm NS CHANCE não só tem um elevado poder de acidificação - aumento da formação de ácido láctico - como também aumenta a complexidade aromática, acentua a untuosidade e a suavidade - devido à formação de glicerol - e dá origem a vinhos com baixa acidez volátil devido à sua rápida implantação.

APLICAÇÃO

A estirpe Lachancea thermotolerans tem um poder fermentativo moderado, pelo que se deve efetuar uma fermentação sequencial com Saccharomyces cerevisiae na vinificação com esta levedura.

A dose de inóculo de Viniferm NS CHANCE e o momento de adição da levedura Saccharomyces cerevisiae serão fundamentais na formação do ácido láctico.

Ácido láctico (g/l)



Teor de ácido láctico dos vinhos obtidos com diferentes doses de adição de Viniferm NS CHANCE e inoculação de S. cerevisiae em diferentes momentos. O gráfico mostra o momento da inoculação da levedura Saccharomyces cerevisiae e a dose de Viniferm NS CHANCE utilizada.

DOSIS

Produção de ácido láctico	dosis de viniferm ns	tempo de inoculação
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 horas
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 horas

*Concentrações de ácido láctico superiores a 2 g/l podem inibir a fermentação maloláctica.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Poder fermentativo	Médio (<10 %/%vol)
Temperatura de funcionamento	16-25°C
Necessidades nutricionais	Médio (azoto orgânico)
Rendimento alcoólico	Baixa
Resistência ao enxofre	Moderado (<30 ppm)
Formação de acidez volátil	Baixa

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Para obter os melhores resultados, é essencial assegurar a boa implantação da estirpe no meio, pelo que é importante

- Manter uma boa higiene na adega.
- Adicionar a levedura o mais cedo possível.
- Respeitar a dosagem prescrita.
- Rehidratar bem a levedura.

Reidratação:

1.- Adicionar as leveduras secas em 10 vezes o seu peso em água a 35 oC - 40 oC (10 litros de água por 1 kg de levedura).

2 - Esperar 10 minutos.

3.- Agitar a mistura.

Esperar 10 minutos e adicionar ao mosto, certificando-se de que não há uma diferença de mais de 10 oC entre o meio reidratado e o mosto.

Precauções de trabalho:

- Em qualquer caso, a levedura não deve ser reidratada durante mais de 30 minutos na ausência de açúcares.

- O respeito dos tempos, das temperaturas e dos modos de utilização acima descritos garante a máxima viabilidade da levedura hidratada.

ASPECTO FÍSICO

Granulado de cor castanha, sem pó.

ASPECTO FÍSICO

Pacotes de 500 g embalados sob vácuo em folha de alumínio em caixas de 10 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 894 (rev.0)

Contagem de leveduras (Saccharomyces spp.) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Outras leveduras [ufc/g]	< 10 ⁵
Bolores [ufc/g]	< 10 ³
Bactérias do ácido láctico [ufc/g]	< 10 ⁵
Bactérias do ácido acético [ufc/g]	< 10 ⁴
Salmonella [UFC/25 g]	Ausente
E. coli [CFU/25 g]	Ausente

Staphylococcus aureus [CFU/g] Ausente	Ausente
Coliformes totais [UFC/g]	< 10 ²
Humidade [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVAÇÃO

O produto, de acordo com as normas de qualidade, é armazenado na sua embalagem selada a vácuo durante um período de quatro anos num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

A exposição prolongada a temperaturas superiores a 35°C e/ou a humidade reduzem o prazo de validade do produto. su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e com o Regulamento (UE) 2022/68