

viniferm **TTA**

Tintos jovens aromáticos e rosados com um carácter frutado.

FUNCIONALIDADES

O Viniferm TTA é uma levedura capaz de formar ésteres em fermentação, ideal para fermentar vinhos tintos jovens, macerações carbónicas e rosés. Alta produção de aromas fermentativos.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae. Coleção Agrovin.

APLICAÇÃO

- Produção de vinhos tintos jovens de alta qualidade. Obtém-se aromas frescos e limpos com notas aromáticas intensas.
- Vinhos tintos com maceração carbónica.
- Proporciona complexidade e estrutura na produção de vinhos rosés frutados.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Estirpe ideal para realçar o carácter frutado das produções de uvas tintas. Permite a expressão característica de aromas varietais (frutos vermelhos: cereja, groselha, morango) ao mesmo tempo que proporciona maior espectro aromático e sensações de untuosidade na boca.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fermentação regular e completa.
- Bom desempenho com álcool.
- Produção elevada de glicerina, que contribui para a fixação de compostos aromáticos.
- Formação muito baixa de acidez volátil.
- Requisitos nutricionais: médio. Em mostos deficientes em azoto ou com elevado teor alcoólico (superior a 12,5% vol.), recomenda-se a adição de nutrientes.
- Temperatura de funcionamento: 18-28°C.
- Escassez de espuma, devido à sua forte atividade proteolítica.

 Rosado +++	 Tinto +++	Factor competitivo Neutro	Temperatura de trabajo 18-28°C	Rendimiento alcohólico Medio	Tolerancia al etanol 14	Necesidades nutricionales media	Efecto sensorial Ésteres
--	---	----------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------	--	---------------------------------

DOSAGEM

Vinificação 20-30 g/hl

COMO USAR

Para obter os melhores resultados, é essencial garantir a boa implantação da estirpe no ambiente, por isso é importante que:

- Mantenha uma boa higiene na adega.
- Adicione o fermento o mais rápido possível.
- Respeite a dose prescrita.
- Reidrate bem a levedura.

Reidratação:

1. Adicione as leveduras secas em 10 vezes o seu peso em água a 35°C - 40°C (10 litros de água por cada 1 kg de fermento).
2. Espere 10 minutos.
3. Homogenize a mistura.
4. Espere 10 minutos e adicione ao mosto, certificando-se de que não há diferenças superiores a 10°C entre o meio reidratado e o mosto.

Precauções de Trabalho:

Em todo o caso, a levedura não deve ser reidratada por mais de 30 minutos na ausência de açúcares. O respeito pelo tempo, temperatura e método de utilização descrito garante a máxima viabilidade do fermento hidratado.

APARÊNCIA FÍSICA

Grânulos castanhos, sem pó.

APRESENTAÇÃO

- Embalagens de 500 g embaladas a vácuo em alumínio com envolvimento multilaminar em caixas de 10 kg.
- Recipiente de 10 kg em película multilaminar de alumínio.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICOQUÍMICAS

EP 315 (rev.3)

Contagem de leveduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [CFU/g]	< 1010
Outras leveduras [CFU/g]	> 105
Pb [mg/kg]*	< 2
Hg [mg/kg]*	< 1
Como [mg/kg]	< 3
CD [mg/kg]*	< 1
Mohos [UFC/g]*	< 103
Bactérias do ácido láctico [CFU/g]*	< 105
Bactérias acéticas [CFU/g]*	< 104
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]*	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]*	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]*	Ausência
Humidade [%]	< 8
Coliformes totais [CFU/g]*	< 102

* Valor referido à matéria seca

COMO ARMAZENAR

De acordo com padrões qualitativos, o produto é armazenado na embalagem a vácuo durante um período de quatro anos num local fresco e seco, livre de odores.

Data ótima de consumo: uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

A possível exposição prolongada a temperaturas acima dos 35°C e/ou com humidade reduz a sua eficácia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.