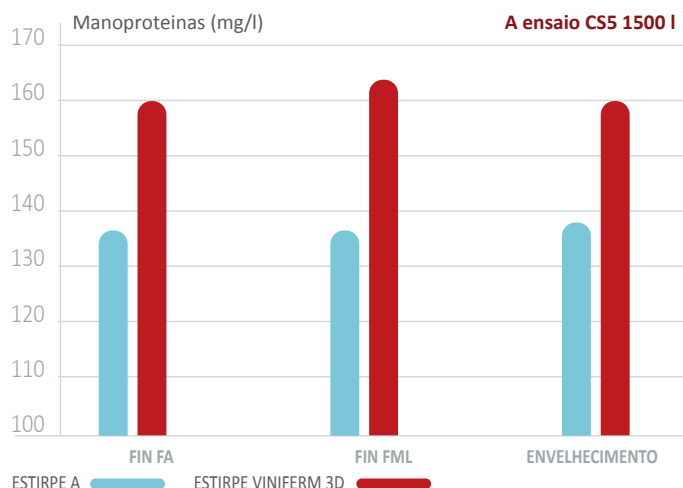
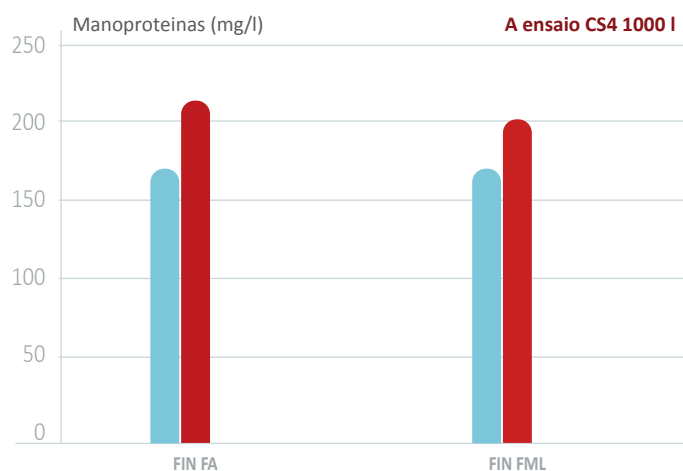


viniferm 3D

Volume na boca, vinhos tintos longos e redondos.



Libertação de manoproteínas (mg/l) na fase de fermentação e pós-fermentação. Comparação entre estirpes de leveduras. Cabernet Sauvignon 2013. A) 1000l, b) 1500HI.

A análise de manoproteínas realizou-se por meio do isolamento da fração molecular dos vinhos e a sua posterior hidrólise e análise por HPLC, segundo Quiros et al (2012). As amostras foram analisados em duplicado

CARACTERÍSTICAS

Viniferm 3D, levedura para vinhos mediterrânicos, permite desenvolver os caracteres aromáticos e gustativos das uvas tintas de qualidade. Na boca, intensifica o sabor residual e contribui com presença e volume, matizando a fração fenólica, limando a adstringência e potenciando os taninos doces.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Estirpe originária dos resultados de investigação do Projeto CENIT DEMETER “Desenvolvimento de Estratégias e Métodos vitícolas e Enológicos face às alterações climáticas”, obtida no âmbito da colaboração entre a Bodegas Torres S.A. e os Institutos de Fermentações Industriais (IFI) e da Ciência da Vinha e do (ICVV) do CSIC.



APLICAÇÃO

Excelente para elaborações de qualidade de variedades tintas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Monastrell.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS


Os vinhos procedentes de uvas maduras com conteúdos elevados de etanol e forte presença fenólica precisam da estrutura suficiente para evitar sensações de calor e notas secas ou amargas.

Viniferm 3D distingue-se pela sua importante produção de manoproteínas durante a fermentação e fase pós-fermentação que conferem volume, redondez e comprimento aos vinhos.

Na boca intensifica o sabor residual e contribui com presença e volume, matizando a fração fenólica, limando a adstringência e potenciando os taninos doces.

DOSES

Vinificação 20-30 g/hl

		Fator competitivo	Temperatura de trabalho	Rendimento alcoólico	Tolerância ao etanol %vol	Necessidades nutricionais	Efeito sensorial
Tinto	Envelhecimento	Neutro	18-28°C	Médio	15	Elevada	Varietal
++	+++						

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latência curta.
- Velocidade de fermentação rápida e regular.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Requisitos nutricionais: elevados. É recomendável a correção do nitrogénio assimilável, especialmente em mostos de elevado grau alcoólico potencial e procedentes de uva excessivamente madura.
- Temperatura de trabalho: 18-28°C.
- Resistência ao etanol 14-15%vol.
- Rendimento alcoólico médio.
- Produção baixa de SH₂.
- Estirpe de baixa formação de espuma.
- Excelente capacidade autolítica (libertação de polissacarídeos e manoproteínas).

MODO DE UTILIZAÇÃO

Para obter os melhores resultados é indispensável assegurar a boa implantação da levedura no meio, sendo importante:

- Manter uma boa higiene na adega.
- Adicionar a levedura o mais rápido possível.
- Respeitar a dose recomendada.
- Reidratar bem a levedura.

Reidratação:

- 1.- Adicionar as leveduras secas em 10 vezes o seu peso em água a 35°-40°C (10 litros de água por 1 kg de levedura).
- 2.- Esperar 10 minutos.
- 3.- Agitar a mistura.
- 4.- Esperar 10 minutos e incorporar ao mosto, procurando que não exista uma diferença de mais de 10°C entre o meio reidratado e o mosto.

Precauções de trabalho:

- Em qualquer caso, a levedura não deverá estar em reidratação mais de 30 minutos na ausência de açúcares.
- O respeito do tempo, temperatura e modo de utilização descrito garantem a máxima viabilidade da levedura hidratada.

ASPECTO FÍSICO

Grânulos de cor tostado, desprovidos de pó.

APRESENTAÇÃO

Pacote de 500 g, embalado em vácuo, em embalagem multilaminar de alumínio, em caixas de 10 kg.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EP 879 (rev.1)

Contagem de leveduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Mofos [UFC/g]	< 10 ³
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁵
Bactérias acéticas [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
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, conforme com os padrões qualitativos, conserva-se na sua embalagem selada em vácuo durante um período de quatro anos em câmara refrigerada entre 4 e 10°C.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C e/ou com humidade reduzem a sua eficácia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.