

# viniferm 522

Estirpe adaptada a condições difíceis de fermentação.

## CARACTERÍSTICAS

**Viniferm 522** é uma levedura com uma cinética regular e curto período de latência. Imposição eficiente face à comunidade microbiana autóctone em vindimas de qualidade deficiente. Adapta-se bem a condições difíceis de fermentação como elevadas temperaturas de fermentação, elevado grau alcoólico provável ou vindimas tardias.

## ORIGEM

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*. Seleccionada na Universidade da Califórnia Davis (EUA). Estirpe 522 Davis.

## APLICAÇÃO

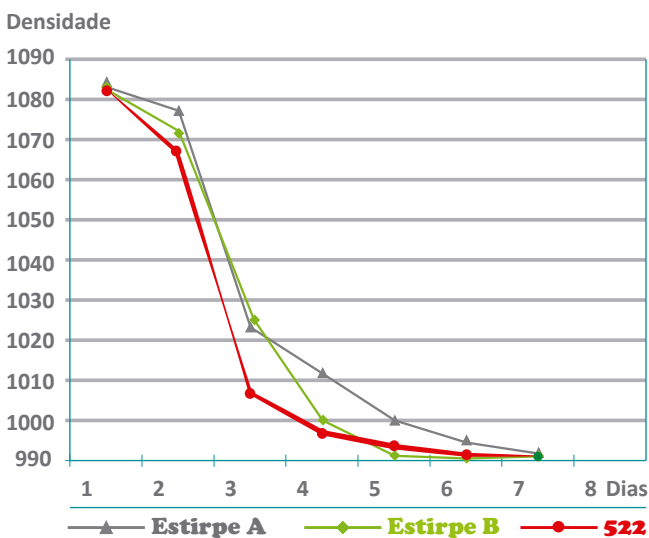
- Indicada para a elaboração de vinhos tintos com macerações curtas: a sua agilidade no início da fermentação permite a obtenção de boa parte do etanol nos primeiros 3-4 dias de fermentação, ajudando à extração de cor em incubamentos curtos.
- Elaboração de rosados com corpo e grau.
- Recomenda-se a utilização desta estirpe para reduzir níveis elevados de levedura indígena não desejada: no caso de vindimas tardias ou uvas botritizadas.

## QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS



Estirpe neutra do ponto de vista sensorial. Respeito máximo pelas características aromáticas varietais.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Curto período de latência e cinética de fermentação regular e completa. Este carácter confere uma melhor adaptação a condições desfavoráveis (grau alcoólico provável elevado, altas temperaturas de fermentação, forte concentração de SO<sub>2</sub>).
- Rendimento alcoólico elevado.
- Baixa produção de acidez volátil: <0,20 g/l (expresso em H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- Boa resistência ao etanol.
- Requisitos nutricionais: médios.
- Temperatura de trabalho: 18-30°C.



Cinética fermentativa comparada de três estirpes de leveduras Viniferm. A estirpe 522 apresenta um arranque de fermentação muito rápido. (Variedade Tempranillo, Taxa de fermentação 28°C).

 Tinto +++	 Rosado ++	Fator competitivo Killer	Temperatura de trabalho 18-30 °C	Rendimento alcoólico Elevado	Tolerância ao etano %vol 14	Necessidades nutricionais Médio	Efeito sensorial Neutro
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	------------------------------------	----------------------------

## DOSES

Vinificação 20-30 g/hl

Paragens de fermentação 30-50 g/hl

## 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.

## ASPETO 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 838 (rev.4)

Contagem de leveduras ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mofos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bactérias acéticas [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<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 <sup>2</sup>
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.