

viniferm 911

Fermentações de vinhos varietais em barril e/ou envelhecimento sobre borras. Incremento de corpo e estrutura.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm 911 é a estirpe de levedura idónea para incrementar a estrutura e volume de vinhos aromáticos, equilibrando as sensações olfativas e gustativas. A sua rápida lise torna-a interessante para envelhecimento sobre borras em depósito ou barril, onde suaviza e exalta as particularidades aromáticas da madeira. Levedura criófila que permite a fermentação a baixas temperaturas, aspeto que unido ao seu carácter varietal mantém e acentua a tipicidade das uvas.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Impacto gustativo, acentua as sensações de volume e cremosidade na boca, pela super-produção de polissacarídeos na fermentação. No nariz, respeita e intensifica as qualidades de variedades aromáticas.

APLICAÇÃO

- Vinhos de corte varietal nos quais se pretenda acentuar as sensações na boca, particularmente indicado para Albariño, Treixadura, Loureiro, Xarel.lo, Verdejo, Macabeo, Chardonnay, Viognier ou Sauvignon blanc.
- Fermentações controladas de variedades neutras com mostos muito clareados.
- Elaboração de vinhos brancos fermentados em barril.
- Elaboração de vinhos rosados de corte floral e com aumento de volume na boca.
- Elaboração de vinhos espumantes.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Cinética fermentativa regular e pausada. Finais de fermentação muito seguros, inclusive em condições difíceis.
- Aptidão de trabalho a baixas temperaturas (a partir de 12°C), Resistência a variações térmicas (p.ex. arrefecimento em fermentação em barril).
- Não produz espuma.
- Escassa produção de acidez volátil.
- Pouco exigente em nutrientes, excelente comportamento em mostos sujeitos a sedimentação muito notável.
- Apta para vinhos espumantes.

			Fator competitivo	Temperatura de trabalho	Rendimento alcoólico	Tolerância ao etanol %vol	Necessidades nutricionais	Efeito sensorial
Branco +++	Branco barril ++++	Espumante +++	Killer	14-25°C	Médio	14	Baja	Varietal

DOSE

Vinificação 20-30 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 adegá.
- 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 833 (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, conservase 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.