

viniferm Aura

Segurança fermentativa e complexidade aromática em vinhos de variedades neutras.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm AURA é uma levedura de elevada produção de aromas fermentativos, selecionada para elaborar vinhos brancos de variedades neutras. A sua rápida fase de latência e capacidade de implantação tornam-na interessante desde o começo da vindima até à sua utilização em vindimas tardias. Estirpe capaz de fermentar um amplo intervalo de temperaturas e com mostos muito clareados.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Coleção Agrovín. Estirpe originária de vinhedos de D.O. Mancha (Espanha).

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

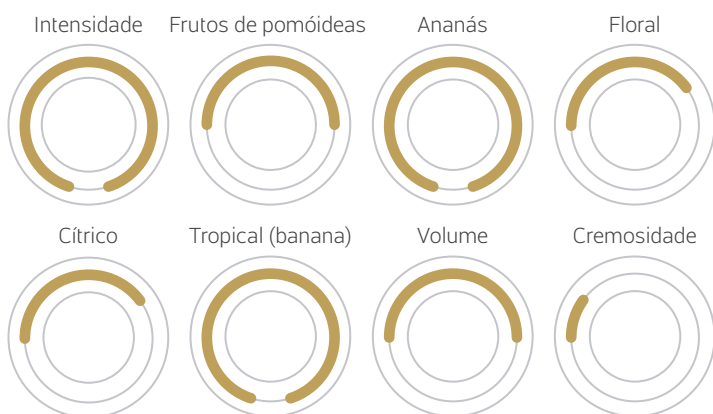
Aromas de elevada persistência no tempo, frescos e intensos. Intensifica as características de fruta tropical (ananás e banana). Equilíbrio na boca.

APLICAÇÃO

- » Especialmente indicada para a elaboração de vinhos brancos de variedades neutras.
- » Fermentações controladas de variedades neutras com mostos muito clareados.
- » Elaboração de vinhos rosados e tintos de corte fresco e floral.
- » Fermentação em grandes volúmes.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latência muito curta.
- Velocidade de fermentação rápida e regular.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Requisitos médios de nitrogénio assimilável.
- Temperatura de trabalho: 12-30°C.
- Elevada tolerância ao etanol.
- Produção baixa de SH₂.



Perfil aromático de Viniferm AURA (Variedade Airén; 13,1 % vol.; pH 3,52: AT 5,6 g/l; AV 0,22 g/l) com adição de 20g/hl de nutriente orgânico no início da FA e 15 g/hl de nutriente complexo a 2/3 da FA.

	Fator competitivo	Temperatura de trabalho	Rendimento alcoólico	Tolerância ao etanol %vol	Necessidades nutricionais	Efeito sensorial		
 Branco +++	 Rosado ++	 Tinto ++	Killer	12-30°C	Elevado	16	Média	Ésteres

DOSES

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 adegas.
- 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 807 (rev.2)

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.