

viniform Carácter

Notas varietais com nuances balsâmicas.

CARACTERÍSTICAS

Viniform CARACTER é uma levedura selecionada para a elaboração de vinho para potenciar as características frutais especialmente em vinhos tintos.

APLICAÇÃO

•Elaboração de vinho tinto varietal originário de Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Viniform CARACTER respeita o carácter varietal. Potencia os aromas frutados (groselha, ameixa, framboesa, amora) ao mesmo tempo que potencia a estrutura na boca.

Ao ser uma estirpe muito glicérica, fornece corpo e sensação de volume na boca.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

•Produção importante de glicerol que diminui o rendimento alcoólico.

•Cinética fermentativa moderada a temperaturas de fermentação acima de 22°C com uma fase de latência relativamente curta.



•Alta tolerância ao etanol no intervalo dos 14,5-15,5% (v/v).

•Baixa produção de acidez volátil (geralmente < 0.3 g/l).

•Estirpe de baixa formação de espuma.

DOSE

Vinificação 20-30 g/hl

 Estágio +++	 Tinto +++	Fator competitivo Killer	Temperatura de trabalho 16-28°C	Rendimento alcoólico Baixo	Tolerância ao etanol 15	Necessidades nutricionais Elevada	Efeito sensorial Varietal
---	---	------------------------------------	---	--------------------------------------	-----------------------------------	---	-------------------------------------

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

Pacotes de 500 g embalados a vácuo em revestimento multi-camada de alumínio em caixas de 10 kg.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS EP 841 (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.