

viniferm CT007

Proteção e estabilidade de cor em vinhos tintos.

enotecUPM

Universidad Politécnica de Madrid
Agrónomos. Tecnología de Alimentos

CARACTERÍSTICAS

Viniferm CT007 é uma levedura selecionada pelas suas aptidões para estabilizar e proteger a cor dos vinhos tintos. Atrasa a evolução das qualidades cromáticas ao longo do tempo.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Coleção Agrovín. Procedente de vinhedos de *Vitis vinifera* cv. Graciano, Rioja Alta (Espanha).

Selecionada pelo Laboratório de Enologia, Escola Técnica Superior de Engenheiros Agrónomos. Universidade Politécnica de Madrid.

APLICAÇÃO

Na elaboração de vinhos tintos destinados ao envelhecimento, as aptidões cromáticas desta levedura protegem a intensidade colorante ao longo do tempo.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aspetos cromáticos:

- » Mínima adsorção de antocianos nas paredes celulares.
- » Elevada formação de compostos estáveis de cor de natureza pirano antocianina (vitisina A e vitisina B).

Características de estrutura e corpo:

- » Possui uma rápida cinética autolítica, o que permite a rápida libertação de polissacarídeos e manoproteínas.

Registro aromático:

- » Baixa produção de álcoois superiores, respeitando as notas características de variedades como Tempranillo, Graciano, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Cinética regular num amplo intervalo de temperaturas. Intervalo de fermentação: 14-30°C: apta para maceração fermentativa a frio.

Tolerância ao álcool até 15% vol.

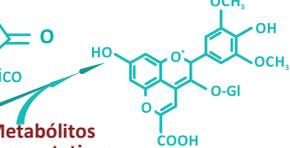
Bom rendimento açúcar/etanol.

Exigência nutricional: média. Aconselha-se a correção de nitrogénio assimilável, especialmente em mostos de elevado grau alcoólico potencial e procedentes de uvas sobre maduras.

Cepa não produtora de vinilfenóis.

Formados durante a fermentação e o envelhecimento

VITISINA A
Malvidin-3-O-glucósido-piruvato



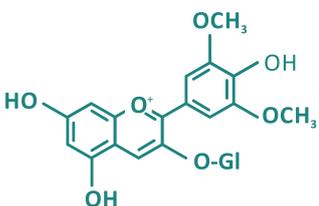
Metabólitos fermentativos leveduras



VITISINA B
Malvidin-3-O-glucósido-vinil aducto

Procedentes da uva

MALVIDINA
Malvidin-3-O-glucósido



Formados durante a fermentação e o envelhecimento

Formação e estrutura molecular das vitisinas maioritárias durante a fermentação em vinhos tintos. Vitisinas: Pigmentos resistentes a oxidações, a descoloração por SO₂ e menos suscetíveis a mudanças de cor devido a modificações do pH.

CEPA	M3G	M3Gva (Vitisina B)	M3GAc	M3GCm
CT007 ₁	83.17	2.69	26.96	6.59
CT007 ₂	83.15	2.70	27.19	6.54
CARACTER ₁	73.23	2.20	22.06	6.25
CARACTER ₂	72.81	2.16	22.11	6.56
Cepa A ₁	58.30	1.60	17.29	5.27
Cepa A ₂	58.96	1.57	17.47	5.38

^{1 e 2} Os testes foram realizado em duplicado.

Produção de pigmentos estáveis por Viniferm CT007, Viniferm Carácter e uma cepa de referência (Cepa A). M3G: Malvidin 3 glucósido. M3Gva: Malvidin 3 glucósido-vinil aducto (Vitisina B). M3GAc: Malvidin-3-O-(6-O-acetil)-glucósido M3GCm: Malvidin-3-O-(6-O-p-cumaril)-glucósido

Tinto +++	Amadurecime +++	Fator competitivo Killer	Temperatura de trabalho 14-30°C	Rendimento alcoólico Elevado	Resistência ao etanol % vol. 15	Necessidade de nitrogénio Médio	Perfil aromático Varietal
---------------------	---------------------------	------------------------------------	---	--	---	---	-------------------------------------

DOSE

Vinificação 20-30 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO

Para obter os melhores resultados é imprescindível garantir a boa implantação da cepa no ambiente, portanto é importante:

- Manter uma boa higiene na adega.
- Adicionar a levedura o mais rápido possível.
- Respeitar a dose prescrita.
- 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 no mosto, garantindo que não haja diferença superior a 10°C entre o meio reidratado e o mosto.

Precauções de trabalho:

Em qualquer caso, a levedura não deve ser reidratada por mais de 30 minutos na ausência de açúcares.

O respeito ao tempo, temperatura e modo de aplicação descrito garantem a máxima viabilidade da levedura hidratada.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EP 724 (rev.2)

Recontagem de leveduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Bolores [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

ASPETO FÍSICO

Grânulos de cor castanha, desprovidos de pó.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 500 g embaladas a vácuo em invólucro multilaminar de alumínio, em caixas de 10 kg.

Embalagem de 10 kg em invólucro multilaminar de alumínio.

MODO DE CONSERVAÇÃO

O produto conforme as normas qualitativas é conservado na sua embalagem lacrada a vácuo por um período de quatro anos em câmara refrigerada entre 4 e 10oC.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934