

# viniferm Diana



Vinhos brancos de corte varietal e/ou fermentados em barril.

### CARACTERÍSTICAS

**Viniferm DIANA** é uma levedura de moderada produção de aromas fermentativos, selecionada para elaborar vinhos brancos de variedades de alta qualidade. Confere volume e estrutura, com capacidade de libertar rapidamente polissacarídeos quando se utiliza para o envelhecimento sobre borras.

### ORIGEM

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*. Selecionada de vinhedos D.O. Rueda. Coleção Agrovin.

### APLICAÇÃO

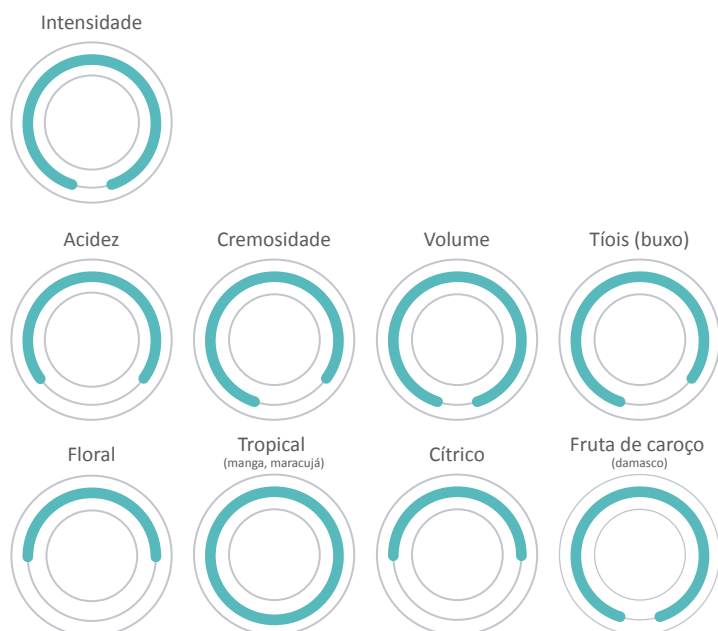
- Especialmente indicada para a elaboração de vinhos brancos de variedades de alta qualidade (Verdejo, Sauvignon, Albariño...).
- Vinhos brancos fermentados em barril e/ou com posterior envelhecimento com borras.
- Maceração pré-fermentação e mostos muito clareados.
- Elaboração de vinhos brancos em condições reductoras.
- Libertação de tióis voláteis (atividade  $\beta$ -liase), compostos chave no aroma de vinhos rosados presentes em Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrel, contribuindo com notas de groselha preta.

### QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeito pelas características varietais, sublinhando os aromas a frutas tropicais (manga, maracujá) e frutas de caroço (damasco). Cremosidade e volume na boca.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- » Fase de latência curta.
- » Velocidade de fermentação rápida e regular.
- » Requisitos elevados de nitrogénio assimilável.
- » Temperatura de trabalho: 14-25°C.
- » Elevada tolerância ao etanol: 14%.
- » Produção baixa de SH<sub>2</sub>.



Perfil aromático de Viniferm DIANA (Variedade Verdejo; 13,5 % vol.; pH 3,52; AT 5,6 g/l; AV 0,28 g/l) com adição de 30g/hl de nutriente orgânico no início e 10 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 ++	Branco barril ++++	Killer	14-25°C	Médio	14	Elevada	Varietal Fermentativo

### 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 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.

### PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

EP 806 (rev.2)

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, 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.