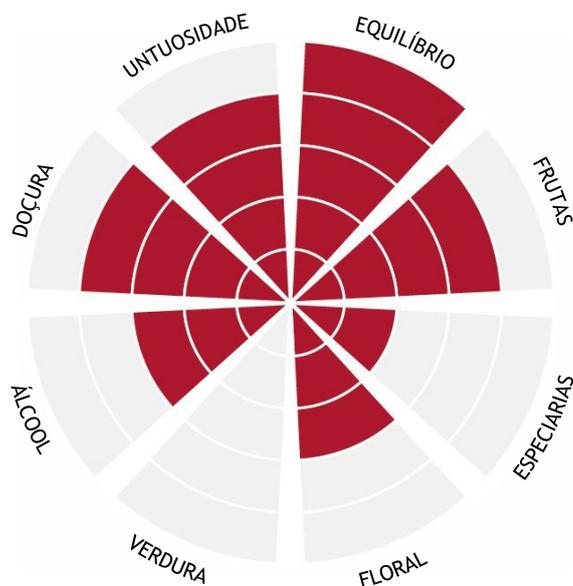


viniferm **Direct**

Levedura de aplicação fácil em vinhos de perfil varietal



Vinho Tempranillo 14%. Colheita 2021

Características

A Viniferm Direct é uma levedura especificamente selecionada para aplicação fácil na adega e com boa capacidade de adaptação às condições limitantes do mosto. O processo de produção escolhido e as características intrínsecas da cepa de levedura favorecem a implantação da Viniferm Direct sem a realização da hidratação tradicional das leveduras.

Origem

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Coleção Agrovin.

Aplicação

Adequada para vinhos tintos em que se pretende realçar o perfil varietal. Melhoria das qualidades organoléticas dos vinhos provenientes de uvas com alto componente tânico ou com menor equilíbrio de maturação.

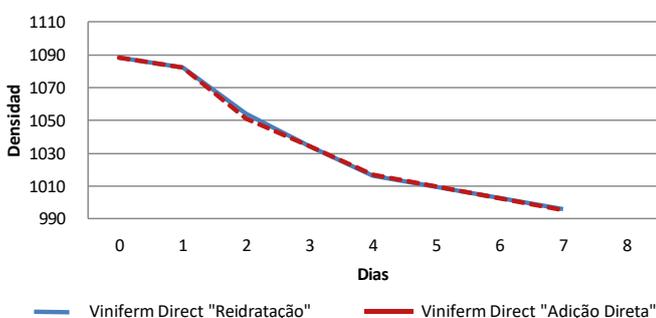
Características organoléticas

A Viniferm Direct é uma levedura com um perfil varietal acentuado que, devido à sua alta libertação de polissacarídeos, melhora a suavidade na boca em vinhos estruturados com elevado componente polifenólico. Também permite reequilibrar as elaborações de uvas com menor equilíbrio de maturação.

Tipo de vinho	Tinto
Temperatura de trabalho	16 - 28 °C
Resistência ao etanol	15 % vol.
Perfil aromático	Varietal
Necessidades nutricionais	Médias - altas

Propriedades enológicas

- Levedura de adição direta.
- Membrana fosfolipídica de elevada espessura.
- Fase de latência curta.
- Alta resistência ao estresse osmótico.
- Baixa produção de acidez volátil
- Categoria elevada de temperatura de trabalho: 16-28 °C
- Persistência varietal.
- Tolerância ao etanol: 15%
- Produção baixa de SH2.
- Fator competitivo neutro.
- Necessidade de nitrogénio média-alta.
- Melhores resultados em combinação com o Actimax Regrowth.



Evolução da cinética fermentativa com a Viniferm Direct aplicada em "Reidratação tradicional" e "Adição Direta".

Dosis

Vinificação em Adição Direta: 30-40 g/hl

Vinificação em Reidratação tradicional: 20-30 g/hl

Aspecto físico

Grânulos de cor torrada, desprovidos de pó.

Apresentação

Recipiente de 10 kg em embalagem multicamadas de alumínio.

Modo de emprego

A Viniferm Direct pode ser utilizada tanto em reidratação tradicional como em adição direta.

Reidratação:

1. Adicionar as leveduras secas em 10 vezes o seu peso em água a 35-40°C (10 litros de Água para 1 kg de levedura).
2. Esperar 10 minutos.
3. Agitar a mistura.
4. Esperar 10 minutos e incorporar no mosto. Procurar evitar uma diferença superior a 10°C entre o meio reidratado e o mosto.

Adição Direta:

O trabalho em adição direta pode ser realizado numa fração de mosto ou sobre o chapéu:

----- Adição no chapéu:

1. Polvilhar sobre o chapéu e garantir uma boa cobertura do mesmo.
2. Realizar a remontagem aberta durante 30 minutos após a adição da levedura.

----- Adição na fração de mosto:

1. Adicionar numa fração de mosto (no mínimo 20 vezes o seu peso em mosto).
2. Esperar 10 minutos.
3. Agitar a mistura.
4. Esperar 10 minutos e incorporar no depósito.
5. Realizar uma remontagem aberta após a incorporação no depósito.

Precauções de trabalho:

- Não se aconselha a sua utilização em adição direta em mostos com temperatura inferior a 16°C.
 - Não se aconselha a sua utilização em adição direta em macerações pré-fermentativas.
 - Não é aconselhada a sua utilização em adição direta em uvas com baixa qualidade sanitária.
- O protocolo nutricional é particularmente importante nos casos em que é aplicado em adição direta:

- Garantir um teor mínimo de 180 mg/l de NFA no mosto inicial.

- Com valores inferiores, corrigir inicialmente com o Actimax

NATURA ou o Actimax VARIETAL.

- 48 horas após a adição da levedura, adicionar 30 g/hl de Actimax Regrowth com propriedades específicas para promover a multiplicação e viabilidade celular (esteróis, minerais, nitrogénio de natureza diversa e tiamina).

Propriedades físico-químicas e microbiológicas

EP 894 (rev.0)

Contagem 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]	Ausentes
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausentes
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausentes
Coliformes totais [UFC/g]	< 10 ²
Humidade [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Modo de conservação

De acordo com os padrões qualitativos, o produto é mantido na sua embalagem selada a vácuo por um período de quatro anos em local fresco, seco e livre de odores. Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível. A exposição prolongada a temperaturas superiores a 35°C e/ou humidade reduz a sua eficácia..

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2022/68.