

viniferm Elegancia

Aromas primários limpos e florais

CARACTERÍSTICAS

Viniferm ELEGANCIA é uma levedura criófila interessante para a fermentação a baixas temperaturas. A sua atividade metabólica permite a libertação de terpenos aromáticos. Ao contrário da maioria das cepas enológicas, que produzem aromas fermentativos durante a fermentação alcoólica, mantém e acentua a tipicidade varietal. A sua rápida lise torna-a interessante em vinhos brancos fermentados em barris.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeita e intensifica as características varietais com matizes florais (cravo, flores brancas).

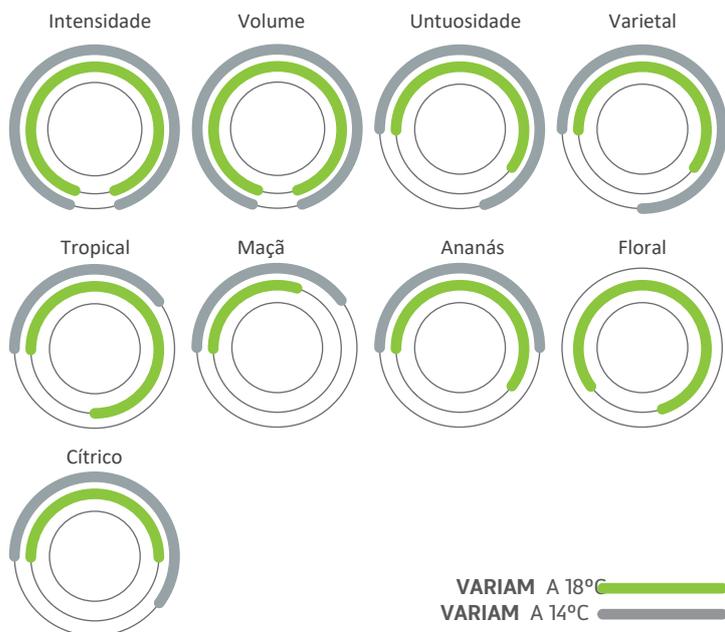
Preserva o carácter frutado dos vinhos e acentua as sensações de volume e untuosidade na boca.

APLICAÇÃO

- » Especialmente indicada para a produção de vinhos brancos com precursores terpénicos (Albariño, Chardonnay, Moscatel...)
- » Ideal para vinho base cava devido à sua baixa produção de SO₂.
- » Fermentações controladas de variedades neutras com mostos muito clarificados.
- » Produção de vinhos brancos fermentados em barris.
- » Produção de vinhos rosés de corte floral e com aumento de volume na boca.
- » Produção de vinhos espumosos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- » Fase de latência média.
- » Velocidade de fermentação moderada e regular.
- » Álcool: produção de até 14 % de álcool em volume.
- » Exigências medias em nitrogénio assimilável.
- Temperatura de trabalho 12-25oC.
- » Produção muito baixa de SO₂, ideal para vinho base cava.
- » Produção de polissacarídeos.
- » Carácter floculante médio, formação de borras compactas que facilitam a filtração dos vinhos.
- » Produção baixa de SH₂.
- » Atividade enzimática β-glucosidase, α -ramnosidase, α -arabinosidase, α -apiosidase e redutase, que aumentam a tipicidade varietal.



Perfil aromático de Viniferm ELEGANCIA (Variedade Macabeo, 12,5 % vol.) após fermentar um mosto a duas temperaturas de fermentação: 18°C e 14°C, com adição de 30 g/hl de nutriente orgânico.

 Branco +++	 Rosé ++	 Espumoso +++	Fator competitivo Killer	Temperatura de trabalho 12-25°C	Rendimento alcoólico Médio	Resistência ao etanol % vol. 15	Necessidade de nitrogénio Baja	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 ao 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.

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

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EP 837 (rev.1)

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

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 10°C.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C 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