

## viniferm **Emoción**

Rosés intensamente frutados.

### CARACTERÍSTICAS

**Viniferm EMOCION** é uma seleção específica para a fermentação de vinhos rosés. Proporciona elevada intensidade aromática e registos complexos devido à elevada produção de aromas fermentativos. É uma estirpe adaptada à fermentação a baixas temperaturas.

### APLICAÇÃO

- Elaboração de vinhos rosés com elevada intensidade e persistência aromática.
- Boa produção de aromas amílicos em fermentação a baixas temperaturas.
- Aromas muito estáveis no tempo.

### QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Aporta um excelente equilíbrio entre os aromas fermentativos de tipo amílico e o carácter frutado dos vinhos rosés.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latência curta.
- Fermentação regular e completa.
- Resistência ao etanol: 14,5 %.
- Rendimento alcoólico médio.
- Tolerância a baixas temperaturas: >13°C
- Aptidão para fermentação com baixa turbidez.
- Exigências baixas em azoto assimilável, dependendo do nível de clarificação. Em mostos deficitários em azoto ou de elevada graduação alcoólica (superior a 12,5% vol) aconselha-se a adição de nutrientes na forma orgânica (**Actimax NATURA, Actimax VIT**).
- Baixa produção de SO<sub>2</sub>.
- Produção baixa de SH<sub>2</sub>.
- Boa implantação no meio: fenótipo Killer.

### DOSES

Vinificação 20-30 g/hl

 Rosado +++	Fator competitivo <b>Killer</b>	Temperatura de trabalho <b>13-28°C</b>	Rendimento alcoólico <b>Médio</b>	Tolerância ao etanol <b>14,5</b>	Necessidades nutricionais <b>média</b>	Efeito sensorial <b>produz ésteres</b>
--	------------------------------------	---	--------------------------------------	-------------------------------------	---	---

### 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

Pacote de 500 g, embalado em vácuo, em embalagem multilaminar de alumínio, em caixas de 10 kg.

### PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EP 866 (REV.1)

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, conserva-se 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.