

viniferm Pasión

Produção de ésteres fermentativos

CARACTERÍSTICAS

Viniferm PASION é uma levedura selecionada para vinificação devido à sua produção de ésteres fermentativos.

APLICAÇÃO

- » Produção de vinho branco, em particular de variedades neutras como Airén, Palomino e Macabeo.
- » Produção de vinho rosé.
- » Idóneo para fermentação de vinho base cava.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Produção de grande quantidade de compostos aromáticos do tipo éster, tais como notas de compota, xarope e toques florais.

Aromas fermentativos muito estáveis ao longo do tempo.

Vinhos longos e estruturados.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

» Rápida cinética fermentativa a temperaturas superiores a 18°C. É possível fermentar a baixas temperaturas (até 12°C) em mosto de alta qualidade, adicionando suplementos nutricionais.

» Elevadas necessidades nutricionais. É importante aplicar ativadores de fermentação, principalmente quando os mostos estão muito clarificados e as temperaturas de fermentação estão abaixo dos 16°C.

» Tolerância moderada ao etanol no intervalo de 13-14% (v/v).

» Carácter Killer: presente (K2) oferece uma garantia suplementar à prevalência no mosto e da eficácia do inóculo.




» Baixa produção de acidez volátil (geralmente < 0,3 g/l)

» Cepa de baixa formação de espuma.

» Temperatura de trabalho: 14-25°C.

DOSE

Vinificação 20-30 g/hl

 Blanco +++	 Rosado +++	 Espumoso +++	Factor competitivo Killer	Temperatura de trabajo 14-25°C	Rendimiento alcohólico Medio	Resistencia al etanol %vol 14	Perfil aromático Ésteres
--	--	--	------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	-----------------------------

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 35º-40ºC (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 10ºC 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 835 (rev.1)

Recontagem de leveduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ⁵
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 ³
Bolores [UFC/g]	< 10 ⁵
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁴
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.

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