

# viniferm PDM

Segurança fermentativa e geração de espuma

## CARACTERÍSTICAS

**Viniferm PDM** é uma levedura capaz de fermentar a baixas temperaturas e com mostos muito clareados. A sua atividade fermentativa é ótima em situações de carência nutricional ou com uvas de elevado grau alcoólico potencial.

## ORIGEM

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*. Estirpe originária de vinhedos da região de Champagne (França). Estirpe Pasteur Prise de Mousse (PDM)

## APLICAÇÃO

- Adaptada à fermentação de mostos fortemente clareados, pobres em substâncias nitrogenadas e fatores de crescimento.
- Fermentações a baixas temperaturas.
- Vinhos tintos de elevado grau alcoólico e rosados muito clareados.
- Utiliza-se com sucesso em casos de paragem de fermentação com elevado grau alcoólico e baixo conteúdo de açúcares.
- Excelentes resultados em segunda fermentação, tanto em depósito como em garrafa. Fase de latência curta e geração de espuma gradual, garantindo características finas e elegantes.

## QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeito da identidade varietal de uvas brancas e tintas.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Estirpe vigorosa, fase de latência breve.
- Álcool: estirpe de elevado rendimento alcoólico.
- Carácter Killer: presente (K2) oferece uma garantia suplementar à prevalência no mosto e à eficácia do inóculo.
- Requisitos nutricionais: boa atividade fermentativa em meios carentes de nutrientes. Não obstante, nestas condições recomenda-se a correção nitrogenada do mosto para minimizar o risco de subida de acidez volátil.
- Temperatura de trabalho: 12-25°C.



Branco

+++



Tinto

+++



Rosado

+++



Espumante

+++



Paragens de fermentação

+++

Fator competitivo  
Killer

Temperatura de trabalho  
12-25°C

Rendimento alcoólico  
Elevado

Resistência ao etanol %vol  
16

Requisito de nitrogénio  
Baixa

Perfil aromático  
Neutro

### DOSE

Vinificação	20-30 g/hl
Espumantes	30-40 g/hl
Paragens de fermentação	30-50 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 834 (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, 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.