viniferm Revelación

Plenitude aromática. Perfil tiólico varietal.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm REVELACIÓN é a cepa adequada para incrementar a complexidade aromática dos vinhos. Conjuga a libertação de tióis voláteis, com a expressão de aromas fermentativos, principalmente de natureza floral.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

• Revelação de tióis, capaz de converter precursores do tipo tiol em aromas percetíveis, em particular: 4MMP: (buxo, cassis), 3MH: (toranja, cítricos) e 3MHA: (maracujá, manga, ananás).
• Possibilidade de orientar a produção das frações tiólicas mediante o controlo da curva de temperaturas de fermentação.
• Produção de aromas fermentativos, de natureza eminentemente floral (acetato de fenil-etil).

APLICAÇÃO

• Produção de vinhos brancos de carácter varietal de grande elegância e complexidade.
• Vinhos brancos tecnológicos com perfil aromático marcado e condições de fermentação difíceis.
• É adequado para fermentações de perfil térmico invertido, com temperatura controlada a 18ºC durante os primeiros 2 ou 3 dias, e posteriormente baixando a temperatura para 14ºC em 24 horas.
• Intensifica o carácter varietal de Verdejo e Sauvignon Blanc. Adequado para variedades do tipo Colombard, Gros, Petit Manseng, Semillon e Riesling.
• Em vinhos rosés, excelentes resultados no Garnacha Merlot e Syrah.
• Mesmo em variedades mais neutras, a complexidade aromática aumenta consideravelmente.

Branco	Rosé	Fator competitivo	Temperatura de trabalho	Rendimento alcoólico	Tolerância ao etanol	Necessidades nutricionais	Efeito sensoria
+++	+++	**Killer**	**13-25ºC**	**Médio**	**14**	**médio**	**varietal**

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

Leveduras

Ficha técnica

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latência curta.
- Resistência ao etanol: 14 %.
- Rendimento alcoólico médio.
- Tolerância a baixas temperaturas: >13ºC
- Aptidão para fermentar com baixa turbidez.
- Exigências elevadas de nitrogénio assimilável, resultados ótimos com **Actimax NATURA.**
- Baixa produção de ácido acético.
- Baixa produção de SO_2.
- Produção baixa de SH_2.
- Boa implantação no meio: fenótipo Killer.

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 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.

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.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

EP 867 (rev.1)

Recontagem de leveduras (*Saccharomyces spp.*) [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]	$< 10^4$
Salmonella [UFC/25 g]	Ausência
E. coli [UFC/g]	Ausência
Staphylococcus aureus [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 com os padrões qualitativos, conserva-se na sua embalagem selada em vácuo durante um período de quatro anos em num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C /ou com humidade reduzem a sua eficácia.

RGSEA: 31.00391/CR

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

As informações detalhadas nesta ficha técnica respondem ao nosso conhecimento atual, a empresa não se responsabiliza pelo uso indevido ou fora do enquadramento legal de utilização do produto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com