

viniform Sensación

Perfil frutal com estrutura na boca.

CARACTERÍSTICAS

Viniform SENSACIÓN é uma levedura selecionada para a elaboração de vinhos pelas suas características aromáticas.

APLICAÇÃO

- Estirpe recomendada para a produção de vinhos tintos jovens de macerações curtas e rosadas de variedades de uva tais como Tempranillo, Syrah ou Merlot. Vinhos frescos, complexos e varietais com estrutura e complexidade.
- Produção de vinhos muito aromáticos de variedades de uva tais como a Gewürztraminer e Moscatel, onde os ésteres aromáticos da levedura são complementares.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Viniform SENSACIÓN produz elevados níveis de ésteres fermentativos de tipo frutal como morangos e cerejas no caso de vinhos tintos e rosados e ananás e banana no caso de vinhos brancos.

Proporciona um interessante equilíbrio entre potência aromática e estrutura.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Cinética de fermentação moderada a altas temperaturas com um tempo de latência curto.
- Requisitos nutricionais moderados, sendo necessária a contribuição ativadores de fermentação, especialmente em mostos muito clareados e com temperaturas de fermentação <18°C.
- Moderada tolerância ao etanol no intervalo de 14% (v/v).
- Baixa produção de acidez volátil (geralmente < 0.3 g/l).
- Estirpe de baixa formação de espuma.

DOSE

Vinificação 20-30 g/hl

			Fator competitivo	Temperatura de trabalho	Rendimento alcoólico	Resistência ao etanol %vol	Requisito de nitrogénio	Efeito sensorial
Tinto +++	Rosado +++	Branco +++	Neutro	15-28°C	Elevado	13-14	Elevado	Ésteres

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 840 (rev.1)

Contagem de leveduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Mofos [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

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.