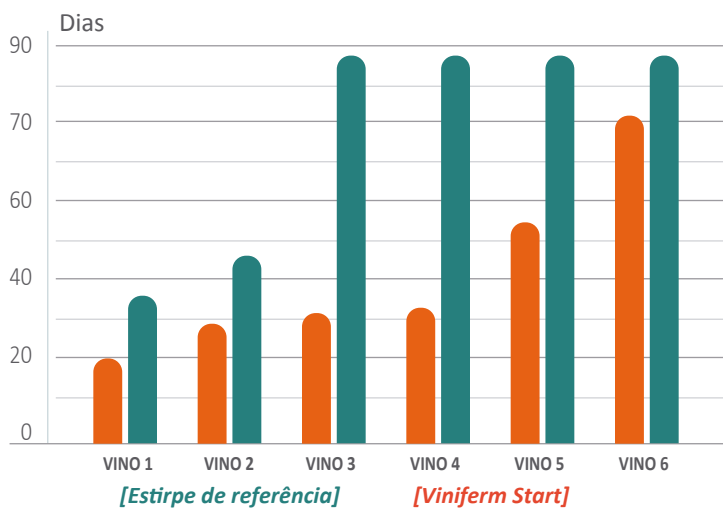


viniform Start

Solução para paragens de fermentação.



Tempo (dias) até o esgotamento dos açúcares depois da sementeira de vinhos de várias procedências em situação de paragem de fermentação (>14% vol., 4-15 g/l açúcares residuais).

CARACTERÍSTICAS

Viniform START é uma levedura indicada para a refermentação em casos de fermentações paradas ou retardadas.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Coleção AGROVIN. Originário de estirpes autóctones selecionadas pela sua eficácia para reiniciar a fermentação alcoólica.

APLICAÇÃO

- Tratamento de todo o tipo de vinho com paragem de fermentação alcoólica. Existe um protocolo de trabalho específico para a reativação de fermentações com esta estirpe.
- Fermentação de mosto ou uvas com elevado grau alcoólico potencial (> 15 %vol.)
- Elaboração de vinhos a partir de uvas excessivamente maduras.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeita as características organolépticas do vinho nos tratamentos de fermentações paradas ou muito retardadas.

Respeito varietal quando se utiliza desde o início da fermentação alcoólica.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latência média e velocidade de fermentação muito rápida.
- Estirpe muito resistente ao etanol. Tolerância > 17 % vol.
- Carácter Killer neutro. A reativação de paragens de fermentação não é afetada pelo fator competitivo das leveduras inoculadas previamente.
- Requisitos nutricionais médios: Não obstante, para fermentação de vinhos de elevado conteúdo alcoólico é necessária a adição de Nitrogénio Facilmente Assimilável (NFA) a fim de garantir a viabilidade de um maior número de gerações de levedura.
- Temperatura de trabalho: 14-30°C.
- Rendimento alcoólico: médio.
- Boa produção de glicerol.
- Baixa produção de SO₂ e acetaldeído.

 Paragens fermentação ++++	Factor competitivo Neutro	Temperatura de trabalho 14-30°C	Rendimento alcoólico Baixo	Tolerância ao etanol (Vol%) 17	Requisitos nutricionais Médio	Perfil aromático Neutro
---	-------------------------------------	---	--------------------------------------	--	---	-----------------------------------

DOSE

Vinificação	20-30 g/hl
Resolução de 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 632 (rev.2)

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.