

# viniferm TTA

Tintos jovens aromáticos  
e rosados de carácter frutal

### CARACTERÍSTICAS

**Viniferm TTA** é uma levedura capaz de formar ésteres em fermentação ideal para fermentar vinhos tintos jovens, macerações carbónicas e rosados. Elevada produção de aromas fermentativos.

### ORIGEM

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Coleção Agrovín.

### APLICAÇÃO

- Elaboração de vinhos jovens de alta qualidade. Obtêm-se aromas frescos, limpos e com notas aromáticas intensas.
- Vinhos tintos de maceração carbónica.
- Proporciona complexidade e estrutura na elaboração de vinhos rosados de corte frutado.

### QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Estirpe idónea para sublinhar o carácter frutal das elaborações de uva tinta. Permite a expressão característica dos aromas varietais (frutos vermelhos: cereja, groselha, morango) ao mesmo tempo que contribui com maior espectro aromático e sensações de cremosidade na boca.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fermentação regular e completa.
- Bom rendimento alcoólico.
- Produção elevada de glicerina, que contribui para a fixação de compostos aromáticos.
- Muito baixa formação de acidez volátil.
- Requisitos nutricionais: médios. Em mostos deficitários em nitrogénio ou de elevada graduação alcoólica (superior a 12,5% vol) recomenda-se a adição de nutrientes.
- Temperatura de trabalho: 18-28°C.
- Escassa formação de espuma, devido à sua forte atividade proteolítica.

### DOSE

Vinificação 20-30 g/hl

 Rosado +++	 Tinto +++	Fator competitivo <b>Neutro</b>	Temperatura de trabalho <b>18-28°C</b>	Rendimento alcoólico <b>Medio</b>	Tolerância ao etanol (Vol%) <b>14</b>	Requisitos nutricionais <b>Médio</b>	Efeito sensorial <b>Ésteres</b>
--	---	------------------------------------	---	--------------------------------------	--	---	------------------------------------

### 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 315 (rev.3)

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.