

viniferm ÉLITE

Vinhos varietais de grande elegância e personalidade.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm ÉLITE é a levedura ideal para aumentar os descritores varietais dos vinhos tintos. O seu perfil sensorial permite exaltar as características do terroir:

Vinhos sem açúcares residuais. A resistência ao etanol, leva a fermentação alcoólica até ao consumo total dos açúcares.

Vinhos mais estáveis microbiologicamente, incidência reduzida de alterações (incluindo Brettanomyces)

Vinhos menos alcoólicos: O rendimento reduzido de açúcar/etanol permite realizar a vindima no momento ideal de maturação.

Vinhos sem notas de redução: Não produz sulfídrico, evitando a presença de redução decorrente das carências de azoto do meio e a maturidade da uva.

Vinhos de corte varietal: libertação de precursores tiólicos, definitivos também na paleta aromática dos vinhos tintos.

Vinhos redondos, sem arestas, com tanino integrado e boa capacidade de envelhecimento: devido à sua produção de glicerol e capacidade de lise parietal.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae Estirpe procedente dos resultados da pesquisa do Projeto NUTRIAROMA "Desenvolvimento de estratégias e métodos vitícolas e enológicos contra as mudanças climáticas", obtido na colaboração entre Agrovín e a Universidade Complutense de Madrid (2015-2017). Isolada de vinhas da espécie *Vitis vinifera* cv. Merlot, Bordéus (França).



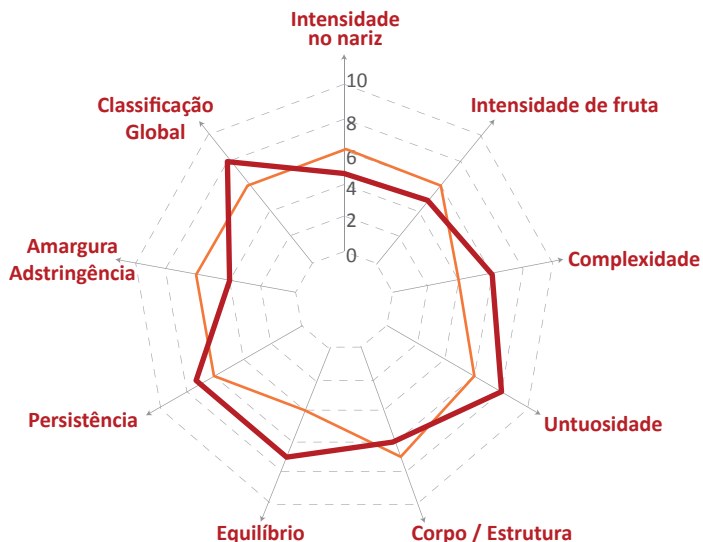
APLICAÇÃO:

Vinhos tintos de corte varietal, estruturados e elegantes, procedentes de uvas maduras de potencial grau alcoólico elevado e desenvolvimento posterior na madeira.

PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

- Vinhos de Intensidade média-elevada. Perfil varietal muito complexo e dominante com predominância de frutos vermelhos e pretos, acompanhados de notas florais persistentes. Ausência de notas sobremaduras.

- O paladar é notável pela sua boa integração do conjunto tânico, acrescentando volume e estrutura. Persistência elevada.



Viniferm Elite

Levedura A

Perfil sensorial sobre variedade Tempranillo. Grau provável 15,5% vol. Tª: 16-24°C

	Tinto	Rosé	Fator competitivo	Temperatura de trabalho	Rendimento alcoólico	Tolerância ao etanol %vol	Necessidade de azoto	Efeito sensorial
	+++	+++	Killer	18-26°C	Média	16	Média	Varietal

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latência curta.
- Velocidade de fermentação rápida.
- Resistência ao etanol: 16 %.
- Rendimento alcoólico médio.
- Exigência média em azoto assimilável, ótimos resultados com **Actimax NATURA**.
- Baixa produção de ácido acético.
- Baixa produção de SO₂ e SH₂.
- Excelente implementação no meio, tanto pela sua capacidade competitiva como pelo facto de apresentar fenótipo Killer.

DOSE

Vinificação 20-30 g/hl

MODO DE UTILIZAÇÃO

Para obter melhores resultados, é essencial garantir a boa implementação da população de levedura no meio, por isso é importante:

- Manter uma boa higiene na adega.
- Adicionar a levedura, o mais rapidamente possível.
- Respeitar a dose recomendada.
- Re-hidratar bem a levedura.

Re-hidratação:

- 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.- Aguardar 10 minutos.
- 3.- Agitar a mistura.
- 4.- Aguardar 10 minutos e adicionar ao mosto, procurando que não exista uma diferença de mais de 10°C entre o meio re-hidratado e o mosto.

Precauções de utilização:

- Em todos os casos, a levedura não deve permanecer em re-hidratado durante mais de 30 minutos em ausência de açúcares.
- Ao respeitar o tempo, temperatura e modo de utilização descritos, garante a máxima viabilidade da levedura hidratada.

ASPETO FÍSICO

Grânulos de cor tostada, desprovidos de pó.

APRESENTAÇÃO

Pacotes de 500g embalados a vácuo com invólucro multilaminar de alumínio em caixas de 10 kg.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EP 854 (REV.0)

Contagem de leveduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [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
<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

De acordo com os padrões de qualidade, o produto é mantido no seu recipiente selado a vácuo durante um período de quatro anos numa câmara refrigerada entre 4-10°C.

A eventual exposição prolongada a temperaturas superiores a 35°C e/ou a humidade reduz a sua eficácia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto nos termos do Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.