

# viniferm NS CHANCE

## Biotehnologia împotriva schimbărilor climatice

### CARACTERISTICI

Tulpină de drojdie non-Saccharomyces Lachancea thermotolerans selectată pentru capacitatea sa ridicată de sinteză a acidului lactic. Utilizarea Viniferm NS CHANCE rezolvă problema pierderii de aciditate în vinuri din cauza schimbărilor climatice. Aceasta încurajează producerea de vinuri mai lungi, mai complexe și mai fine.

### ORIGINE

Viniferm NS CHANCE s-a născut după mai mulți ani de cercetare în colaborare cu Universitatea Complutense din Madrid, ca parte a proiectului de cercetare LOWpHWINE.



### CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

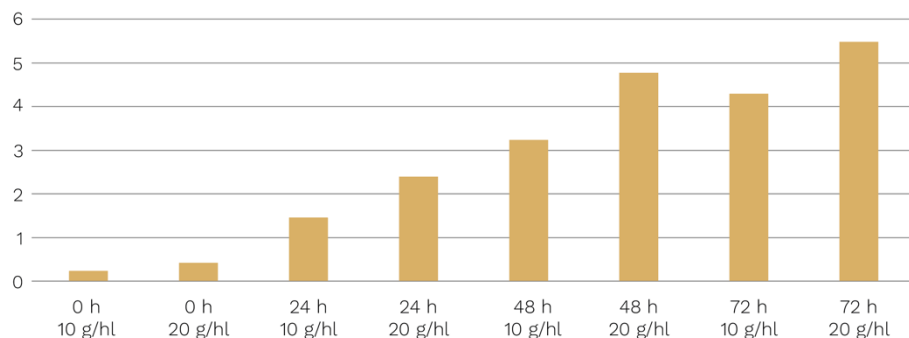
Viniferm NS CHANCE nu numai că are o putere acidifiantă ridicată - formare crescută de acid lactic -, dar crește și complexitatea aromatică, îmbunătățește finețea și moliciunea - datorită formării de glicerol - și produce vinuri cu aciditate volatilă scăzută datorită implantării sale rapide.

### APLICAȚIE

Tulpina Lachancea thermotolerans are o putere de fermentare moderată, motiv pentru care, la vinificarea cu această drojdie, trebuie efectuată o fermentare secvențială cu Saccharomyces cerevisiae.

Doza de inocul de Viniferm NS CHAN-CE și momentul adăugării drojdiei Saccharomyces cerevisiae vor fi fundamentale pentru formarea acidului lactic.

Acid lactic (g/l)



Conținutul de acid lactic al vinurilor obținute cu doze diferite de Viniferm NS CHANCE și inoculare cu *S. cerevisiae* la momente diferite. Graficul arată momentul inoculării drojdiei *Saccharomyces cerevisiae* și doza de Viniferm NS CHANCE utilizată.

## DOZAJ

Producția de acid	Doza de viniferm ns Dhance	Timpul de inoculare de
0 - 1,5 g/l	10 g/hl	24 horas
1,5 - 3 g/l	20 g/hl	24 horas

\* Concentrațiile de acid lactic de peste 2 g/l pot inhiba fermentația malolactică.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Puterea de fermentare	Mediu (<10%/vol)
Temperatura de lucru	16-25°C
Cerințe nutriționale	Mediu (azot organic)
Randament alcoolic	Scăzut
Rezistența la sulf	Moderat (<30 ppm)
Formarea acidității volatile	Scăzut

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Pentru a obține cele mai bune rezultate, este esențial să se asigure o bună implantare a tulpinii în mediu, astfel încât este important să:

- Să se mențină o bună igienă în pivniță.
- Adăugați drojdia cât mai curând posibil.
- Să respectați doza prescrisă.
- Rehidratați bine drojdia.

**Rehidratare :**

1 - Adăugați drojdia uscată la o cantitate de apă de 10 ori mai mare decât greutatea sa, la 35 oC - 40 oC (10 litri de apă pentru 1 kg de drojdie).

2 - Așteptați 10 minute.

3 - Amestecați amestecul.

Așteptați 10 minute și adăugați la must, asigurându-vă că nu există o diferență mai mare de 10°C între mediul rehidratat și must.

**Precauții de lucru :**

- În toate cazurile, drojdia nu trebuie să fie rehidratată mai mult de 30 de minute în absența zaharurilor.

- Respectarea timpilor, temperaturilor și metodelor de utilizare descrise mai sus garantează viabilitatea maximă a drojdiei rehidratate.

**ASPECTUL FIZIC**

Granule de culoare maro, nepulberoase.

**ASPECT FIZIC**

500 g ambalate în vid în folie de aluminiu în cutii de 10 kg.

**PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE**
**EP 894 rev.0)**

Număr de drojdii (Saccharomyces spp.) [ufc/g]	> 10 <sup>10</sup>
Alte drojdii [ufc/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mucegaiuri [cfu/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterii lactice [cfu/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bacterii ale acidului acetic [ufc/g]	< 10 <sup>4</sup>
Salmonella [ufc/25g]	Absentă
E. coli [ufc/25g]	Absentă
Staphylococcus aureus [CFU/g]	Absentă

Coliformi totali [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Umiditate [%] Pb [mg/kg]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

## DEPOZITARE

În conformitate cu standardele de calitate, produsul trebuie depozitat în ambalajul său sigilat în vid pentru o perioadă de patru ani într-un loc răcoros, uscat și fără miros.

Odată deschis, acesta trebuie utilizat cât mai curând posibil.

Expunerea prelungită la temperaturi de peste 35°C și/sau la umiditate va reduce durata de valabilitate a produsului. su eficacia.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produsul este în conformitate cu Codexul Enologic Internațional și cu Regulamentul (UE) 2022/68*