

viniform TTA

Roșii tineri aromatici și roz, cu un caracter fructat.

CARACTERISTICI

Viniform TTA este o drojdie capabilă să formeze esteri în fermentație, ideale pentru fermentarea vinurilor roșii tinere, a macerărilor carbonice și a rozurilor. Producție ridicată de arome fermentative.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae. Colecția Agrovin.

APLICAȚIE

- Producția de vinuri roșii tinere de înaltă calitate. Se obțin arome proaspete, curate, cu note aromatice intense.
- Vinuri roșii cu macerare carbonică.
- Aceasta oferă complexitate și structură în producția vinurilor rosé fructate.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Viță ideală pentru a evidenția caracterul fructat al producțiilor de struguri roșii. Permite expresia caracteristică a aromelor varietale (fructe roșii: cireșe, coacăze, căpșuni) oferind în același timp spectru aromatic mai mare și senzații de unctuositate în gură.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Fermentație regulată și completă.
- Performanță bună la alcool.
- Producție ridicată de glicerină, care contribuie la fixarea compușilor aromatici.
- Formare foarte scăzută de aciditate volatilă.
- Cerințe nutriționale: medie. La mosturile cu deficit de azot sau cu un conținut ridicat de alcool (mai mare de 12,5% vol.), se recomandă adăugarea de nutrienți.
- Temperatura de lucru: 18-28°C.
- Spumă rară, datorită activității proteolitice puternice.

 Rosado +++	 Tinto +++	Factor competitivo Neutro	Temperatura de trabajo 18-28°C	Rendimiento alcohólico Medio	Tolerancia al etanol 14	Necesidades nutricionales media	Efecto sensorial Ésteres
--	---	----------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------	--	---------------------------------

DOZAJ

Vinificare 20-30 g/hl

CUM FOLOSEȘTI

Pentru a obține cele mai bune rezultate, este esențial să se asigure o bună implantare a tulpinii în mediul înconjurător, prin urmare este important:

- Menține o igienă bună în pivniță.
- Adaugă drojdia cât mai repede.
- Respectă doza prescrisă.
- Rehidratează bine drojdia.

Rehidratare:

1. Adăugați drojdiile uscate în 10 ori greutatea lor în apă, la 35°C - 40°C (10 litri de apă la 1 kg de drojdie).
2. Așteaptă 10 minute.
3. Agită amestecul.
4. Așteaptă 10 minute și adaugă la must, asigurându-te că nu există nicio diferență de mai mult de 10°C între mediul rehidratat și must.

Precauții de serviciu:

În orice caz, drojdia nu trebuie rehidratată mai mult de 30 de minute în absența zaharurilor. Respectarea timpului, temperaturii și metodei de utilizare descrise garantează viabilitatea maximă a drojdiei hidratate.

ASPECT FIZIC

Granule beje, fără praf.

PREZENTARE

- Pachete de 500 g ambalate în vid în aluminiu cu ambalaj multilaminar în cutii de 10 kg.
- Recipient de 10 kg în folie multilaminară de aluminiu.

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE ȘI FIZICOCHEMICE

EP 315 (rev.3)

Numărul de drojdie (<i>Saccharomyces spp.</i>)[CFU/g]	< 1010
Alte drojdie [CFU/g]	> 105
Pb [mg/kg]*	< 2
Hg [mg/kg]*	< 1
Ca [mg/kg]	< 3
CD [mg/kg]*	< 1
Mohos [UFC/g]*	< 103
Bacterii cu acid lactic [CFU/g]*	< 105
Bacterii acetice [CFU/g]*	< 104
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]*	Absență
<i>E. coli</i> [UFC/g]*	Absență
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]*	Absență
Umiditate [%]	< 8
Coliformi totale [CFU/g]*	< 102

* Valoare referită la materia uscată

CUM DEPOZITEZI

Conform standardelor calitative, produsul este depozitat în ambalajul vid pentru o perioadă de patru ani, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri.

Data optimă de consum: odată deschisă, trebuie folosită cât mai curând posibil.

Expunerea prelungită la temperaturi peste 35°C și/sau la umiditate îi reduce eficiența.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.