

viniferm 522

Cepa adaptada a condiciones difíciles de fermentación.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm 522 es una levadura con una cinética regular y corto periodo de latencia. Efectiva imposición frente a la microbiota autóctona en vendimias de calidad deficiente. Se adapta bien a condiciones difíciles de fermentación como elevadas temperaturas de fermentación, elevado grado alcohólico probable ó vendimias tardías.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Seleccionada en la Universidad de California Davis (EEUU). Cepa 522 Davis.

APLICACIÓN

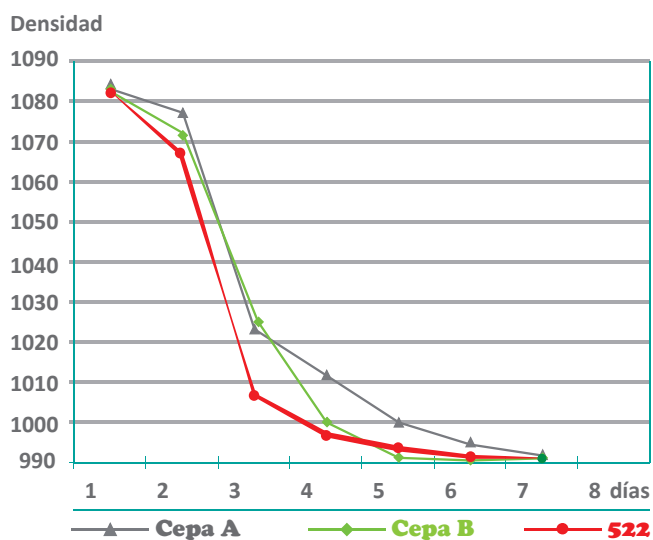
- Indicada para la elaboración de vinos tintos con maceraciones cortas: su agilidad en el inicio de la fermentación permite la obtención de buena parte del etanol en los primeros 3-4 días de fermentación, ayudando a la extracción de color en encubados cortos.
- Elaboración de rosados con cuerpo y grado.
- Se recomienda la utilización de esta cepa para contrarrestar niveles elevados de levadura indígena no deseada: en caso de vendimias tardías o uvas botritizadas.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Cepa neutra desde el punto de vista sensorial. Respeto máximo de las características aromáticas varietales.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Corto periodo de latencia y cinética de fermentación regular y completa. Este carácter confiere una mejor adaptación a condiciones desfavorables (grado alcohólico probable elevado, altas temperaturas de fermentación, fuerte concentración de SO₂).
- Rendimiento alcohólico elevado.
- Baja producción de acidez volátil: <0,20 g/l (expresado en H₂SO₄).
- Buena resistencia al etanol.
- Exigencia nutricional: media.
- Temperatura de trabajo: 18-30°C.



Cinética fermentativa comparada de tres cepas de levaduras Viniferm. La cepa **522** presenta un arranque de fermentación muy rápido. (Variedad Tempranillo, Tª de fermentación 28°C).



Tinto
+++



Rosado
++

Factor competitivo
Killer

Temperatura de trabajo
18-30 °C

Rendimiento alcohólico
Elevado

Resistencia al etanol %vol
14

Necesidad de nitrógeno
Media

Perfil aromático
Neutro

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

Paradas de fermentación 30-50 g/hl

MODO DE EMPLEO

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- » Mantener una buena higiene en la bodega.
- » Añadir la levadura lo antes posible.
- » Respetar la dosis prescrita.
- » Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

- 1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35º-40ºC (10 litros de agua por 1 kg de levadura).
- 2.- Esperar 10 minutos.
- 3.- Agitar la mezcla.
- 4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10ºC entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratándose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.

El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTACIÓN

Paquetes de 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS EP 838 (rev.4)

Recuento de levaduras (Saccharomyces spp.) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 ²
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

MODO DE CONSERVACIÓN

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia..

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.