

## viniform 911

Fermentaciones de vinos varietales en barrica y/o crianza sobre lías.  
Incremento de cuerpo y estructura

### CARACTERÍSTICAS

**Viniform 911** es la cepa de levadura idónea para incrementar la estructura y volumen de vinos aromáticos, equilibrando las sensaciones olfativa y gustativa. Su rápida lisis la hace interesante para crianza sobre lías en depósito o barrica, donde suaviza y ensalza las particularidades aromáticas de la madera. Levadura criófila que permite la fermentación a bajas temperaturas, aspecto que unido a su carácter varietal mantiene y acentúa la tipicidad de las uvas.

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Impacto gustativo, acentúa las sensaciones de volumen y untuosidad en boca, por superproducción de polisacáridos en fermentación. En nariz, respeta e intensifica las cualidades de variedades aromáticas.

### APLICACIÓN

- Vinos de corte varietal en los que se desee acentuar las sensaciones en boca, particularmente indicado para Albariño, Treixadura, Loureiro, Xarel.lo, Verdejo, Macabeo, Chardonnay, Viognier o Sauvignon blanc.
- Fermentaciones controladas de variedades neutras con mostos muy clarificados.
- Elaboración de vinos blancos fermentados en barrica.
- Elaboración de vinos rosados de corte floral y con aumento de volumen en boca.
- Elaboración de vinos espumosos.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Cinética fermentativa regular y pausada. Finales de fermentación muy seguros, incluso en condiciones difíciles.
- Aptitud de trabajo a bajas temperaturas (desde 12°C), resistencia a variaciones térmicas (p.ej. refresco en fermentación en barrica).
- No produce espuma.
- Escasa producción de acidez volátil.
- Poco exigente en nutrientes, excelente comportamiento en mostos sometidos a desfangados muy acusados.
- Apta para vinos espumosos.
- Cepa fructófila (*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*).
- Formación de lías poco reductoras.

### DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

			Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
Blanco +++	Blanco barrica ++++	Espumoso +++	Killer	14-25°C	Medio	14	Baja	Varietal

### 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.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISCOQUÍMICAS

EP 833 (rev.1)

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

### 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.

### 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