# viniferm 911

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

## CARACTERÍSTICAS

**Viniferm 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 12ºC), 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

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



AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan ( Ciudad Real ) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

## 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 FISICOQUÍMICAS

**EP 833 (rev.1)**

| | |
|---|---|
| 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] | < $10^{4}$ |
| Salmonella [UFC/25 g] | Ausencia |
| *E. coli* [UFC/g] | Ausencia |
| *Staphylococcus aureus* [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 |

## 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*

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.



AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan ( Ciudad Real ) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com