

viniferm Aura

Siguranță fermentativă și complexitate aromatică a vinurilor din varietăți neutrale.

CARACTERISTICI

Viniferm AURA este o drojdie cu producție mare de arome fermentative, selecționată pentru elaborarea vinurilor albe din varietăți neutrale. Faza sa rapidă de latență și buna capacitate de implementare o fac interesantă atât pentru recoltele timpurii cât și pentru cele târzii. Tulpină capabilă să fermenteze într-un interval amplu de temperatură și în cazul musturilor foarte limpezi.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Colecția Agrovin. Tulpină obținută din viile din zona D.O. Mancha (Spania).

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

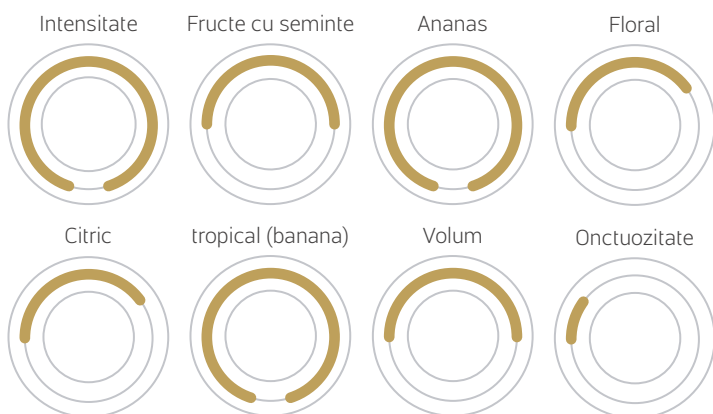
Arome proaspete și intense cu persistență ridicată în timp. Intensifică caracterele de fruct tropical (ananas și banană). Echilibru gustativ.

APLICAȚIE

- Special indicată pentru elaborarea vinurilor albe din varietăți neutrale.
- Fermentații controlate ale soiurilor neutrale cu musturi foarte limpezi.
- Elaborarea vinurilor roze și roșii proaspete și florale.
- Fermentație în volume mari.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Fază de latență foarte scurtă.
- Viteză de fermentare rapidă și regulată.
- Producție scăzută de aciditate volatilă.
- Exigențe medii de azot asimilabil.
- Temperatura de lucru: 12-30°C.
- Toleranța ridicată la etanol.
- Producție scăzută de SH₂.



Profilul aromatic al **Viniferm AURA** (Soiul Airen; 13.1% vol; pH 3.52; AT 5.6 g/l; AV 0.22 g/l) cu adaos de 20g/hl nutrient organic la inceputul FA si 15g/hl nutrient complex la 2/3 FA.

 Alb +++	 Roze ++	 Roșu ++	Factor competitiv Killer	Temperatura de lucru 12-30°C	Rendament alcoolic Ridicat	Toleranță la etanol %vol 16	Necesități nutriționale Medii	Profil aromatic Esteri
---	---	---	------------------------------------	--	--------------------------------------	---------------------------------------	---	----------------------------------

DOZĂ

Vinificație 20-30 g/hl

MOD DE UTILIZARE

Pentru a obține cele mai bune rezultate este indispensabilă asigurarea unei bune implantări a sușei în mediu de aceea este important:

- A se menține o bună igienă în crama.
- A se adăuga drojdia cât mai repede posibil.
- A se respecta doza prescrisă.
- A se rehidrata bine drojdia.

Rehidratare:

- 1.- A se adăuga drojdia uscată în de 10 ori greutatea sa în apă la 35°-40°C (10 litri de apă pe 1 kg de drojdie).
- 2.- A se aștepta 10 minute.
- 3.- A se agita amestecul.
- 4.- A se aștepta 10 minute și a se incorpora mustului, încercând să nu existe o diferență de mai mult de 10°C între mediul rehidratat și must.

Precauții de lucru:

- În orice caz, drojdia nu va trebui să se rehidrateze în absența zaharurilor.
- Respectarea timpului, temperaturii și modului de utilizare descris garantează maxima viabilitate a drojdiei hidratate.

ASPECT FIZIC

Granule de culoare crem, fără praf.

PREZENTARE

Pachete de 500 g ambalate cu vacuum în foaie multilaminată de aluminiu în cutii de 10 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 807 (REV.2)

Numar de drojdii (<i>Tip Saccharomyces</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Alte drojdii [UFC/g]	< 10 ⁵
Mucegaiuri [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii lactice [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacterii acetice [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absența
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absența
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absența
Numar total de coliformi [UFC/g]	< 10 ²
Umiditate [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVARE

Produsul conform standardelor calitative se conservă în recipientul sigilat în vacuum pe o perioadă de patru ani în camera refrigerată între 4 și 10°C.

Eventuale expoziții prelungite la temperaturi mai mari de 35°C și/sau cu umiditate reduc eficiența sa.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International și Reglementării (UE) 2019/934.