

viniform BY

Fermentatii rapide si sigure.

CARACTERISTICI

Viniform BY este o drojdie capabila sa fermenteze în codiții foarte dificile: temperaturi scăzute, musturi foarte limpezi și in cazul carentelor nutriționale.

APLICATIE

- Adaptata la fermentarea de musturi puternic limpezi, sarace in substante azotate si factori de crestere. Fermentatii la temperaturi joase.
- Vinuri rosii cu grad alcoolic ridicat si vinuri roze foarte limpezi.
- Solutia pentru fermentatiile oprite.

CALITATI ORGANOLEPTICE

Respect fata de caracterul varietal al strugurilor albi si rosii.

PROPRIETATI OENOLOGICE

- Faza de latentă scurta.
- Alcool: susa cu randament alcoolic ridicat.
- Exigenta nutritionala: activitate fermentativa buna in medii cu carenta de nutrienti.
- Solutia pentru fermentatiile oprite.
- Temperatura de lucru: 10-25°C.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus

DOZARE

Vinificatie	20-30 g/hl
Vinuri Spumante	30-40 g/hl
Opriri de fermentatie	30-50 g/hl



Alb
+++



Roze
+++



Rosu
+++



Spumant
+++



Opriri de fermentatie
+++

Factor competitiv
Neutru

Temperatura de lucru
10-25°C

Randament alcoolic
Ridicat

Toleranta la etonal %vol
17

Necesitati nutritionale
Scazute

Profil aromatic
Neutru

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 cramă.
- 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:

- In 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.

PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 312 (REV.3)

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

ASPECT FIZIC

Granule de culoare maronie – prajita, fara praf.

PREZENTARE

- Pachete de 500 g ambalate in vid in folie de aluminiu multilaminat in cutii de 10 kg.
- Recipient de 10 kg in ambalaj din aluminiu multilaminat.

CONSERVARE

Produsul conform standardelor calitative se conserva in ambalajul lor sigilat in vid timp de patru ani in camera frigorifica intre 4 si 10°C.

Eventualele expuneri prelungite la temperatura mai mari de 35°C si/sau cu umiditate reduc eficienta sa.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International si Reglementarii (UE) 2019/934.