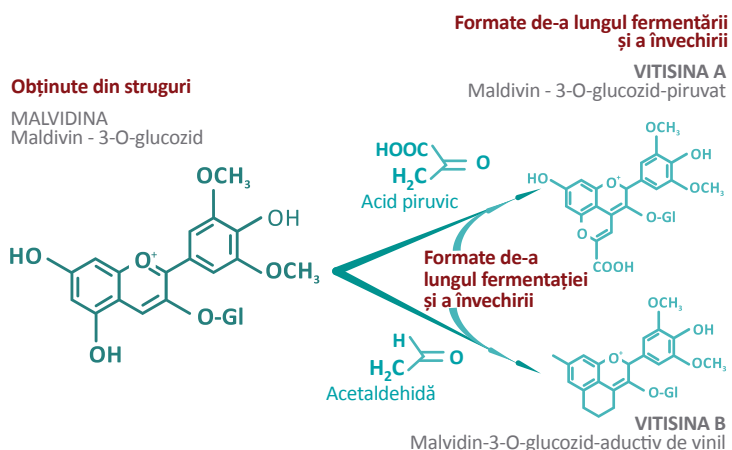


viniferm CT007

Protecția și stabilitatea culorii în vinurile roșii.

enotecUPM

Universidad Politécnica de Madrid
Agrónomos, Tecnología de Alimentos



Formate în timpul fermentației și a învechirii.

Formarea și structura vitisinelor majoritare în timpul fermentației în vinurile roșii. Vitisine: pigmenți rezistenți la oxidare, la decolorarea de către SO₂ și mai puțin susceptibili la decolorarea datorată modificărilor de pH

TULPINA	M3G	M3Gva (Vitisina B)	M3GAc	M3GcM
CT007 ₁	83.17	2.69	26.96	6.59
CT007 ₂	83.15	2.70	27.19	6.54
CARACTER ₁	73.23	2.20	22.06	6.25
CARACTER ₂	72.81	2.16	22.11	6.56
Tulpina A ₁	58.30	1.60	17.29	5.27
Tulpina A ₂	58.96	1.57	17.47	5.38

¹ și ² Testele au fost realizate în duplicat.

Producerea pigmentilor stabili de către Viniferm CT007, Viniferm Caracter și o tulpină de referință (Tulpina A). M3G: Maldivin 3 glucozid. M3Gca: Maldivin 3 glucozid-activ de vinil (Vitisina B). M3GAc: Maldivin 3-O-(6-O-acetil)-glucozid. M3gcM: mALVIDIN-3-o-(6-o-P-cumariil)-glucozid.

CARACTERISTICI

Viniferm CT007 este o drojdie selecționată pentru aptitudinile sale pentru stabilizarea și protejerea culorii la vinurile roșii. Întârzie evoluția calităților cromatice în timp.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Colecția Agrovin. Obținută din potgoriile de Vitis vinifera cv. Graciano, Rioja Alta (Spania).

Selectată de Laboratorul de Oenologie, Școala Tehnică Superioară de Inginerie Agronomă. Universitatea Politehnică din Madrid.

APLICARE

Elaborarea vinurilor roșii destinate învechirii, aptitudinile cromatice ale acestei drojdii protejând intensitatea culorii în timp.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Aspecte cromatice:

- » Adsorbție minimă de antociani în pereții celulari.
- » Formare ridicată de compuși stabili de culoare de natură pirano antocianină (vitisina A și vitisina B).

Caracteristici de structură și corp:

- » Deține o cinetică autolitică rapidă, care permite eliberarea rapidă de polizaharide și manoproteine.

Registru aromatic:

- » Producere scăzută de alcooli superiori, respectând notele caracteristice ale varietăților de tipul Tempranillo, Graciano, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

PROPIETĂȚI OENOLOGICE

Cinetică regulată într-un spectru larg de temperatura de fermentație: 14-30°C: aptă pentru macerarea fermentativă la rece.

Toleranță la alcool până la 15% vol.

Randament bun de transformare zahar / etanol.

Exigență nutrițională: mijlocie. Se recomandă corectarea azotului asimilabil, în special în musturi cu un potential grad alcoolic ridicat și care provin din struguri supra maturati.

Tulpină care nu produce vinilfenoli.

Rosu +++	Invechire +++	Factor competitiv Killer	Temperatura de lucru 14-30°C	Rendament alcoolic Înalt	Toleranță la etanol %vol 15	Necesități nutriționale Medii	Profil aromatic Varietal
--------------------	-------------------------	------------------------------------	--	------------------------------------	---------------------------------------	---	------------------------------------

DOZE

Vinificație 20-30 g/hl

MOD DE UTILIZARE

Pentru obținerea unor rezultate mai bune este obligatoriu să se asigure o bună implantare a tulpinii în mediu, astfel că, este important să:

- Păstrați o igienă bună în cramă.
- Adăugați drojdia cât mai repede posibil.
- Respectați doza prescrisă.
- Rehidratați bine drojdia.

Rehidratare:

- 1.- Adăugați drojdiile uscate în de 10 ori greutatea lor în apă la 35°-40°C (10 litrii de apă la 1 kg de drojdie).
- 2.- Așteptați 10 minute.
- 3.- Agitați amestecul.
- 4.- Așteptați 10 minute și încorporați în must, încercând să nu existe o diferență mai mare de 10°C între mediul rehidratat și must.

Precauții de lucru:

În orice caz, drojdia nu trebuie să stea la rehidratat mai mult de 30 minute în lipsa zaharurilor.

Respectarea timpului, temperaturii și modului de utilizare descris garantează viabilitatea maximă a drojdiei hidratate.

ASPECT FIZIC

Granule de culoare cafenie, neprăfuite.

PREZENTARE

Pachete de 500 g ambalate în vid cu înveliș multilaminar de aluminiu în cutii de 10 kg.

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE ȘI FIZICO-CHIMICE EP 724 (rev.2)

Calculul drojdiilor (<i>Saccharomyces spp.</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]	Lipsă
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Lipsă
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Lipsă
Total coliforme [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 păstrează în ambalajul său sigilat în vid pe o perioadă de patru ani, în cameră frigorifică între 4 și 10°C.

Expunerile eventuale prelungite la temperaturi peste 35°C și/sau cu umiditate, reduc eficiența acestuia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului (UE) 2019/934.