

# viniferm Diana



Vinuri albe cu tentă varietală și/sau fermentare în baric

## CARACTERISTICI

**Viniferm DIANA** este o drojdie cu producție moderată de arome fermentative, selecționată pentru elaborarea vinurilor albe varietale cu o calitate înaltă. Conferă volum și structură, cu capacitatea de a elibera rapid polizaharide când se folosește la învechirea pe depozit fin de drojii.

## Origine

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Selecționată din vii din zona D.O. Rueda. Colecția Agrovin.

## APLICAȚII

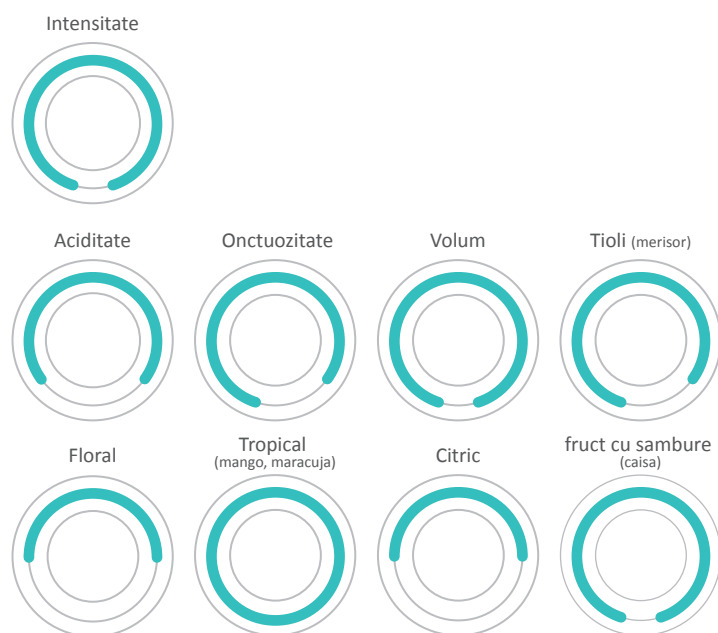
- Indicată în special pentru elaborarea vinurilor albe varietale de înaltă calitate (Verdejo, Sauvignon, Albariño...).
- Vinuri albe fermentate în baric și/sau cu învechire posteroara pe depozit de drojii.
- Macerare prefermentativă și musturi foarte clarificate.
- Elaborarea de vinuri albe în condiții reducătoare.
- Eliberare de tioli volatili (activitate B-liaza), compusi cheie pentru aroma vinurilor roze din Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrel, imprimand note de coacaze.

## CALITĂȚI ORGANOLEPTICE:

Respect fata de caracterul varietal, intensificand aromele de fructe tropicale (mango, maracuya) si fructe samburoase (caise). Onctuoitate si volum la degustare.

## PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Fază de latență scurtă.
- Viteză de fermentare rapidă și regulată.
- Exigențe ridicate la azot asimilabil.
- Temperatura de lucru: 14-25°C.
- Toleranța ridicată la etanol: 14%.
- Producție scăzută de SH<sub>2</sub>.



Profil aromatic al Viniferm DIANA (Soiul Verdejo; 13.5% vol; pH 3.52; AT 5.6g/l; AV 0.28g/l) cu adaos de 30g/hl nutrient organic la inceputul FA si 10g/hl nutrient complex la 2/3FA.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                   |                      |                    |                          |                         |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------|
|  |  |  | Factor competitiv | Temperatura de lucru | Randament alcoolic | Toleranța la etanol %vol | Necesități nutriționale | Profil aromatic      |
| Alb<br>+++                                                                          | Roze<br>+++                                                                         | Alb tânăr<br>++++                                                                   | Killer            | 14-25°C              | Mediu              | 14                       | Ridicate                | Varietal Fermentativ |

### DOZĂ

Vinificație 20-30 g/hl

### MOD DE UTILIZARE

Pentru a obține cele mai bune rezultate este indispensabilă asigurarea unei bune implantații a speciei în mediu, de aceea este important:

- A se menține o igienă bună 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 drojdiile seci în de 10 ori greutatea sa în apă la 35°-40°C (10 litri de apă la 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 fie o diferență mai mare de 10°C între mediul rehidrat și must.

#### Precauții de lucru:

- În niciun caz, drojdia nu va trebui lăsată la rehidratare mai mult de 30 de minute fără zaharuri.
- Respectarea timpului, a temperaturii și al modului de lucru descris garantează viabilitatea maximă a drojdiei hidratate.

### ASPECT FIZIC

Granule de culoare crem, nu este praf.

### PREZENTARE

Pachetele de 500g ambalate în vacuum cu folie multilaminată din aluminiu în cutii de 10 kg.

### PROPRIETĂȚI FIZICOCIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 806 (REV.2)

|                                                       |                    |
|-------------------------------------------------------|--------------------|
| Numar de drojdii ( <i>Tip Saccharomyces</i> ) [UFC/g] | > 10 <sup>10</sup> |
| Alte drojdii [UFC/g]                                  | < 10 <sup>5</sup>  |
| Mucegaiuri [UFC/g]                                    | < 10 <sup>3</sup>  |
| Bacterii lactice [UFC/g]                              | < 10 <sup>5</sup>  |
| Bacterii acetice [UFC/g]                              | < 10 <sup>4</sup>  |
| <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 <sup>2</sup>  |
| 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 său sigilat în vacuum pe o perioadă de patru ani în cameră refrigerată între 4 și 10°C.

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

#### RGSEAA: 31.00391/CR

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