

viniform Elegancia

Arome primare curate și florale.

CARACTERISTICI

Viniform ELEGANCIA este o drojdie crioofilă interesantă pentru fermentarea la temperatura joasă. Activitatea sa metabolică permite eliberarea terpenelor aromatice. Contrar majorității sușelor oenologice, care produc arome fermentative pe durata fermentației alcoolice, menține și accentuează tipicitatea varietală. Autoliza rapidă o face interesantă pentru vinurile fermentate în baric.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Respectă și intensifică caracteristicile varietale cu nuanțe florale (garioafa, flori albe).

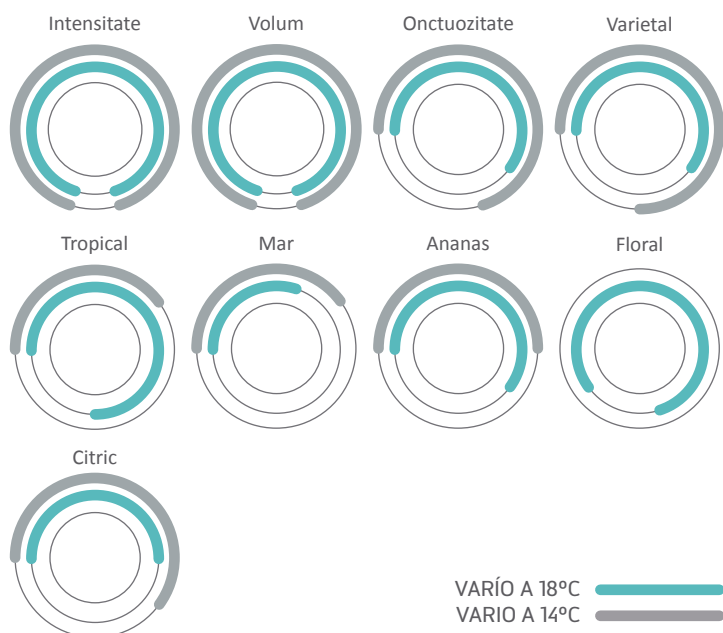
Pastrează caracterul fructat al vinurilor și accentuează senzațiile de volum și onctozitate la degustare.

APLICATII

- Recomandată în special pentru elaborarea vinurilor albe cu precursori terpenici (Albariño, Chardonnay, Muscat...)
- Ideala pentru vinuri baza pentru cava, datorită producției scăzute de SO₂.
- Fermentații controlate ale varietăților neutre cu musturi foarte clarificate.
- Elaborare de vinuri albe fermentate în baric.
- Elaborare de vinuri roze cu nuanță florală și cu intensificarea volumului la degustare.
- Elaborarea vinurilor spumante.

DOZARE

Vinificație 20-30 g/hl



Profil aromatic al Viniform ELEGANCIA (Soiul Macabeo, 12,5 % vol) după fermentarea mustului la două temperaturi de fermentare: 18°C și 14°C, cu adăugare de 30 g/hl de nutrient organic.

			Factor competitiv	Temperatura de lucru	Randament alcoolic	Toleranță la etanol %vol	Necesități nutriționale	Profil aromatic
Alb +++	Roze ++	Spumos +++	Killer	12-25°C	Medio	15	Scazute	Varietal

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Fază de latență medie.
- Viteză de fermentare moderată și regulată.
- Alcool: producție până la 14 % de alcool în volum.
- Exigențe medii de azot asimilabil.
- Temperatura de lucru 12-25°C.
- Producție foarte scăzută de SO₂, ideala pentru vinurile baza pentru cava
- Producție de polizaharide.
- Caracter floculant mediu, formare de depozite compacte care facilitează filtrarea vinurilor.
- Producție medie de aciditate volatilă.
- Producție scăzută de SH₂.
- Activitate enzimatică β-glucozidaza, α-ramnozidaza, α-arabinozidaza, α-apiozidaza și reductaza, ce intensifică tipicitatea varietală.

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 maronie, fără praf.

PREZENTARE

Pachete de 500 g ambalate în vid în ambalaj multilaminat de aluminiu în cutii de 10 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 837 (REV.1)

Numar de drojii (<i>Tip Saccharomyces</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Alte drojii [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 ambalajul său sigilat în vid pe o perioadă de patru ani în cameră refrigerată între 4 și 10°C.

Eventuale expuneri 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.