viniferm Emoción

Rosados intensamente afrutados.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm EMOCION es una selección específica para la fermentación de vinos rosados. Proporciona alta intensidad aromática y registros complejos debido a su elevada producción de aromas fermentativos. Es una cepa adaptada a la fermentación a bajas temperaturas.

APLICACIÓN

- Elaboración de vinos rosados con elevada intensidad, y persisitencia aromática.
- Buena producción de aromas amílicos en fermentación a bajas temperaturas.
- Aromas muy estables en el tiempo.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aporta un excelente equilibrio entre los aromas fermentativos de tipo amílico y el carácter frutal de los vinos rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latencia corta.
- Fermentación regular y completa.
- Resistencia al etanol: 14,5 %.
- Rendimiento alcohólico medio.
- Tolerancia a bajas temperaturas: >13ºC
- Aptitud a fermentación con baja turbidez.
- Exigencias bajas en nitrógeno asimilable, dependiendo del nivel de clarificación. En mostos deficitarios en nitrógeno o de elevada graduación alcohólica (superior a 12,5% vol) se aconseja la adición de nutrientes en forma orgánica (**Actimax NATURA, Actimax VIT**).
- Baja producción de SO_2.
- Producción baja de SH_2.
- Buena implantación en el medio: fenotipo Killer

DOSIS

Vinificación	20-30 g/hl

Rosado	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Tolerancia al etanol	Necesidades nutricionales	Efecto sensorial
+++	**Killer**	**13-28ºC**	**Medio**	**14,5**	**media**	**produce ésteres**

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODO DE EMPLEO

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- Mantener una buena higiene en la bodega.
- Añadir la levadura lo antes posible.
- Respetar la dosis prescrita.
- Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35º-40ºC (10 litros de agua por 1 kg de levadura).
2.- Esperar 10 minutos.
3.- Agitar la mezcla.
4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10ºC entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

- En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratándose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTACIÓN

Paquetes de 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 866 (REV.1)

Recuento de levaduras (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	$> 10^{10}$
Otras levaduras [UFC/g]	$< 10^{5}$
Mohos [UFC/g]	$< 10^{3}$
Bacterias lácticas [UFC/g]	$< 10^{5}$
Bacterias acéticas [UFC/g]	$< 10^{4}$
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	$< 10^{2}$
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual.La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com