

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 persistencia 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: >13°C
- 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 SO₂.
- Producción baja de SH₂.
- Buena implantación en el medio: fenotipo Killer

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

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

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 35°-40°C (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 10°C 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 (<i>Saccharomyces spp.</i>) [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
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [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 10°C.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

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