

viniferm PDM

Seguridad fermentativa y toma de espuma

CARACTERÍSTICAS

Viniferm PDM es una levadura capaz de fermentar a bajas temperaturas y con mostos muy clarificados. Su actividad fermentativa es óptima en situaciones de carencia nutricional o con uvas de elevado grado alcohólico potencial.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Cepa prodecente de viñedos de la región de Champagne (Francia). Cepa Pasteur Prise de Mousse (PDM)

APLICACIÓN

- » Adaptada a la fermentación de mostos fuertemente clarificados, pobres en sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento.
- » Fermentaciones a bajas temperaturas.
- » Vinos tintos de elevado grado alcohólico y rosados muy clarificados.
- » Se emplea con éxito en casos de parada de fermentación con elevado grado alcohólico y bajo contenido en azúcares.
- » Excelentes resultados en segunda fermentación, tanto en depósito como en botella. Fase de latencia corta y toma de espuma paulatina, confiriendo caracteres finos y elegantes.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeto de la identidad varietal de uvas blancas y tintas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- » Cepa vigorosa, breve fase de latencia.
- » Alcohol: cepa de elevado rendimiento alcohólico.
- » Carácter Killer: presente (K2) ofrece una garantía suplementaria a la prevalencia en el mosto y a la eficacia del inóculo.
- » Exigencia nutricional: buena actividad fermentativa en medios carentes de nutrientes. No obstante en estas condiciones se aconseja la corrección nitrogenada del mosto para minimizar el riesgo de subida de acidez volátil.
- » Temperatura de trabajo: 12-25°C.



Blanco

+++



Tinto

+++



Rosado

+++



Espumoso

+++



Paradas de fermentación

+++

Factor competitivo

Killer

Temperatura de trabajo

12-25°C

Rendimiento alcohólico

Elevado

Resistencia al etanol %vol

16

Necesidad de nitrógeno

Baja

Perfil aromático

Neutro

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl
Espumosos 30-40 g/hl
Paradas de fermentación 30-50 g/hl

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 834 (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

MODO DE 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