

# viniform Revelación

Plenitud aromática. Perfil tiólico varietal.

### CARACTERÍSTICAS

**Viniform REVELACIÓN** es la cepa idónea para incrementar la complejidad aromática de los vinos. Conjuga la liberación de tioles volátiles, con la expresión de aromas fermentativos de naturaleza floral principalmente.

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Revelación de tioles, capaz de convertir los precursores de tipo tiólico en aromas perceptibles, en particular: 4MMP: (boj, casis), 3MH: (pomelo, cítricos) y 3MHA: (fruta de la pasión, mango, piña).
- Posibilidad de orientar la producción de las fracciones tiólicas mediante el control de la curva de temperaturas de fermentación.
- Producción de aromas fermentativos, de naturaleza eminentemente floral (acetato de fenil etilo).

### APLICACIÓN

- Elaboración de vinos blancos de carácter varietal de gran elegancia y complejidad.
- Vinos blancos tecnológicos con perfil aromático marcado y condiciones difíciles de fermentación.
- Apta para fermentaciones de perfil térmico invertido, con control de temperatura a 18°C durante los 2 o 3 primeros días, y posteriormente bajada de la temperatura a 14°C en 24 horas.
- Intensifica el carácter varietal de Verdejo y Sauvignon Blanc. Idónea en variedades de tipo Colombard, Gros, y Petit Manseng, Semillon, y Riesling.
- En vinos rosados, excelentes resultados en Garnacha Merlot y Syrah.
- Incluso en variedades más neutras aumenta la complejidad aromática de manera considerable.

 Blanco +++	 Rosado +++	Factor competitivo <b>Killer</b>	Temperatura de trabajo <b>13-25°C</b>	Rendimiento alcohólico <b>Medio</b>	Tolerancia al etanol <b>14</b>	Necesidades nutricionales <b>media</b>	Efecto sensorial <b>varietal fermentativo</b>
--	--	-------------------------------------	--	--	-----------------------------------	---	--

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Resistencia al etanol: 14 %.
- Rendimiento alcohólico medio.
- Tolerancia a bajas temperaturas: >13°C
- Aptitud a la fermentación con baja turbidez.
- Exigencias elevadas en nitrógeno asimilable, óptimos resultados con **Actimax NATURA**.
- Baja producción de ácido acético.
- Bajaproducción de SO<sub>2</sub>.
- Producción baja de SH<sub>2</sub>.
- Buena implantación en el medio: fenotipo Killer.

### DOSIS

Vinificación 20-30 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 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 FÍSICO-QUÍMICAS

EP 867 (rev.1)

Recuento de levaduras ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
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 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.