

RVA viniferm

Fructuozitate și structură.
Vinuri mai puțin alcoolice

CARACTERISTICI

Viniferm RVA este o drojdie special recomandată pentru vinuri roșii cu toleranță ridicată la etanol, capabilă să respecte aromele specifice varietății de strugure. Permite macerării prelungite și realizarea macerării prefermentative la rece.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Colectia Agrovin. Tulpina provenită din selecții realizate în podgoria Ribera del Duero (Spania).

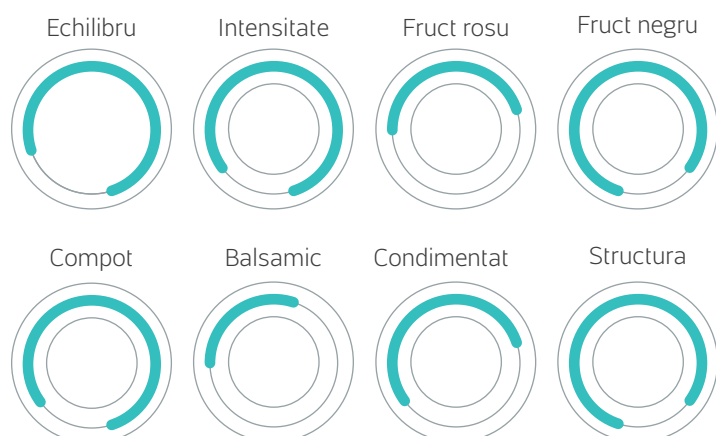
APLICAȚIE

• Indică pentru elaborarea vinurilor roșii cu macerării lungi: cinetica sa de fermentare cu pauze permite prelungirea timpului de contact cu piețele. Permite protejarea și incrementarea intensitatea colorantă la vinificarea la roșu.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Respect pentru caracteristicile aromatice varietale. Mărește complexitatea aromatică cu caracter picant și balsamic, interesantă pentru creșterea în lemn.

Indică pentru toate tipurile de varietăți roșii destinate învechirii în lemn: Vin roșu fin (tempranillo), Merlot, Cabernet-Sauvignon, Shiraz, Monastrell, Tinta Roriz.



Profil aromatic Viniferm RVA (Varietate Vin roșu Fin DO Ribera de Duero, 14 % vol cu adăugare de nutrient organic).

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Curs de fermentare mediu și final de fermentare moderat, permite prelungirea contactului lichidului cu pielea.
- Toleranța la alcool până la 16% vol.
- Băjo randament zahăr/etanol.
- Exigență nutrițională: alta. Este recomandată corecția de zot asimilabil, în special la musturi cu grad alcoolic potențial ridicat și ce provine din struguri foarte maturi.
- Afinitate mică a peretelui celular cu materia colorantă, legături mai puțin colorante și respect al concentrației polifenolice.

 Rosu +++	 Maturat +++	Factor competitiv Killer	Temperatura de lucru 16-28°C	Randament alcoolic Scăzut	Toleranță la etanol %vol 16	Necesități nutriționale Ridicate	Efect senzorial Varietal
--	---	------------------------------------	--	-------------------------------------	---------------------------------------	--	------------------------------------

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

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

PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE ȘI MICROBIOLOGICE

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]	Absent
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absent
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absent
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 păstrează în ambalajul sigilat în vid pe o perioadă de patru ani în cameră refrigerată între 4 și 10°C.

Eventuale expuneri prelungite la temperatura mai mari de 35°C și/sau cu umiditate redusă reduc eficiența sa.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International și Reglementării CE 606/2009.