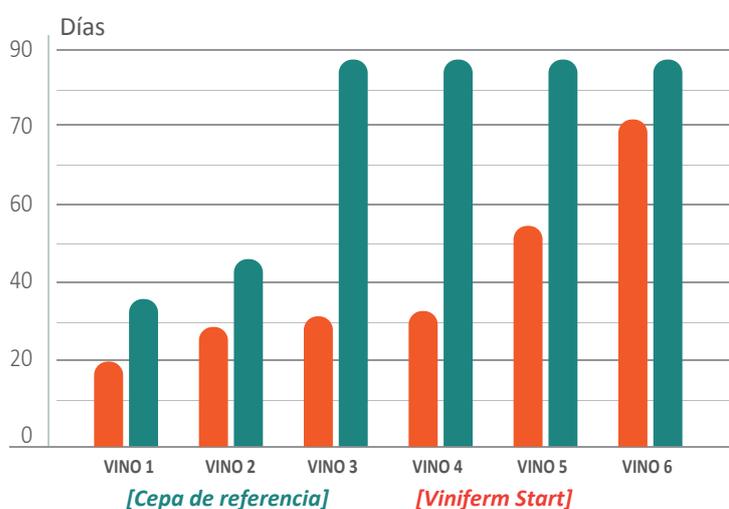


viniform Start

Solución para paradas de fermentación.



Tiempo (días) hasta agotamiento de los azúcares después de la siembra de vinos de diferentes procedencias en situación de parada de fermentación (>14% vol., 4-15 g/l azúcares residuales).

CARACTERÍSTICAS

Viniform START es una levadura indicada para la refermentación en casos de fermentaciones detenidas o ralentizadas.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Colección AGROVIN. Procedente de cepas autóctonas seleccionadas por su eficacia al reiniciar la fermentación alcohólica.

APLICACIÓN

- Tratamiento de todo tipo de vino con parada de fermentación alcohólica. Existe un protocolo de trabajo específico para la reactivación de fermentaciones con esta cepa.
- Fermentación de mosto o uvas con elevado grado alcohólico potencial (> 15 %vol.)
- Elaboración de vinos a partir de uvas sobremaduras.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeto las características organolépticas del vino en los tratamientos de fermentaciones detenidas o muy lentas.

Respeto varietal cuando se emplea desde el inicio de la fermentación alcohólica.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latencia media y velocidad de fermentación muy rápida.
- Cepa muy resistente al etanol. Tolerancia > 17 % vol.
- Caracter Killer neutro. La reactivación de paradas de fermentación no se ve afectada por el factor competitivo de las levaduras anteriormente inoculadas.
- Exigencia nutricional media: No obstante, para fermentación de vinos de elevado contenido alcohólico es necesario la adición de Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) a fin de garantizar la viabilidad de un mayor número de generaciones de levadura.
- Temperatura de trabajo: 14-30 °C
- Rendimiento alcohólico: medio.
- Buena producción de glicerol.
- Baja producción de SO₂ y acetaldehído.

 Paradas fermentación ++++	Factor competitivo Neutro	Temperatura de trabajo 14-30°C	Rendimiento alcohólico Bajo	Resistencia al etanol %vol 17	Necesidad de nitrógeno Media	Perfil aromático Neutro
---	-------------------------------------	--	---------------------------------------	---	--	-----------------------------------

DOSIS

Vinificación	20-30 g/hl
Resolución de 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 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 632 (rev.2)

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

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.