

viniform **TTA**

Vinuri roșii tinere aromatice și roze cu caracter fructuos

CARACTERISTICI

Viniform TTA este o drojdie capabilă să formeze esteri în fermentare, ideala pentru fermentarea vinurilor roșii tinere, macerări carbonice și roze. Producție ridicată de arome fermentative.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Colecția Agrovin.

APLICATIE

- Elaborarea vinurilor roșii tinere de calitate înaltă. Se obțin arome proaspete, curate și cu note aromatice intense.
- Vinuri roșii cu macerare carbonică.
- Oferă complexitate și structură la elaborarea vinurilor roze fructuoase.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Sușă potrivită pentru a evidenția caracterul fructuos al al vinurilor roșii. Permite exprimarea caracteristică a aromelor varietale (fructe roșii: vișină, coacaze, căpșună) și oferă un spectru aromatic mai bogat și senzații de onctozitate gustativă.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Fermentarea regulată și completă.
- Bun randament alcoolic.
- Producție ridicată de glicerină, care contribuie la fixarea compușilor aromatici.
- Formare scăzută de aciditate volatilă.
- Exigențe nutriționale: medii. La musturi deficitare în azot sau cu grad alcoolic ridicat (mai mare de 12,5% vol) se recomandă administrarea nutrienților.
- Temperatura de lucru: 18-28°C.
- Formarea scăzută de spumă, datorită puternicei activități proteolitice.

DOZARE

Vinificare 20-30 g/hl

 Roze +++	 Roșu +++	Factor killer Neutru	Temperatura de lucru 18-28°C	Randament alcoolic Mediu	Toleranță la etanol 14	Necesar nutritional Mediu	Efecto sensorial Esteri
--	--	--------------------------------	--	------------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------

MOD DE UTILIZARE

Pentru a obține cele mai bune rezultate este indispensabil a asigura o bună implantare a sușei în mediu, de aceea este important:

- A se menține o bună igienă în cramă.
- A se adăuga drojdia cât mai repede posibil.
- A se respecta doza prescrisă.
- A se rehidratata bine

Rehidratare:

- 1.- A se adăuga drojdiile uscate în de 10 ori greutatea lor în apă la 35°-40°C (10 litri de apă pe 1 kg pentru drojdie).
- 2.- A se aștepta 10 minute.
- 3.- A se agita amestecul.
- 4.- A se aștepta 10 minute și a se incorpora cu mustul, încercând să nu existe o diferență de mai mult de 10°C între mediul rehidratat și must.

Precauții de lucru:

- In orice caz, drojdia nu va trebui să se rehidrateze mai mult de 30 de minute în absența zaharurilor.
- Respectarea timpului, temperaturii și modului de utilizare descris garantează maxima viabilitate a drojdiei hidratate.

PROPRIETATI FIZICO - CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

Numar de drojdii (<i>Saccharomyces spp.</i>)[UFC/g]	> 10 ¹⁰
Alte drojdii [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
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²
Umiditate [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPECT FIZIC

Granule de culoare maronie, fara praf.

PREZENTARE

- Pachete de 500g ambalate sub vid, din folie de aluminiu multistrat. Cutii de 10kg.
- Ambalaj de 10kg din folie de aluminiu multistrat.

CONSERVARE

Produsul conform standardelor calitative se păstrează în ambalajul său sigilat pe o perioadă de patru ani în cameră refrigerată între 4 și 10°C.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International și Regulamentului 606/2009.