

viniform ÉLITE

Vinuri varietale cu o eleganță și personalitate puternică

CARACTERISTICI

Viniform ÉLITE este tulpina perfectă pentru a crește descriptorii varietali ai vinurilor roșii. Profilul său senzorial permite intensificarea caracteristicilor terroir-ului:

- Vinuri fără zaharuri reziduale. Rezistența sa la etanol conduce fermentația alcoolică până la epuizarea totală a zaharurilor.
- Vinuri mai stabile din punct de vedere microbiologic, incidință mai mică de alterări (printre acestea *Brettanomyces*)
- Vinuri mai puțin alcoolice: Randamentul său scăzut zahăr/etanol permite strângerea recoltei în momentul optim de maturitate.
- Vinuri fără note de reducție: Nu produce acid sulfhidric, evitând prezența reducției derivate din carențele de azot de la mijlocul perioadei de vegetație și la maturitatea strugurelui.
- Cupaje de vinuri varietale: eliberarea precursorilor tiolici, definitivi, de asemenea, în paleta aromatică a vinurilor roșii.
- Vinuri rotunde, cu tanin integrat și o capacitate bună de învechire: datorită producerii sale de glicerol și capacității de liză parietală.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Tulpina obtinuta in urma cercetarilor din cadrul proiectului "Dezvoltarea strategiilor si metodelor viticole si oenologice privind schimbarea climatica", prin colaborarea dintre Agrovin si Universitatea Complutense Madrid (2015-2017). Tulpinile au fost izolate in podgoriile de Vitis vinifera, soiul Merlot, Bordeaux (Franta.)

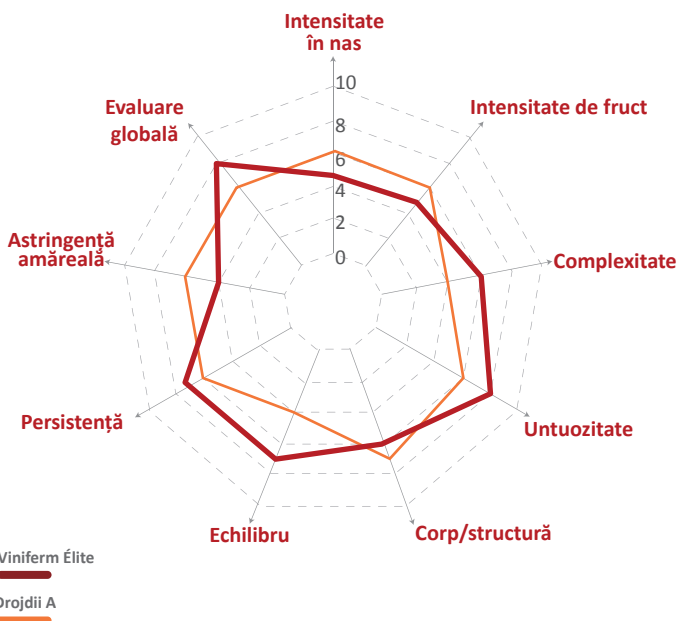


APLICARE

upaje de vinuri roșii, structurate și elegante, provenite din struguri maturi cu un grad alcoolic ridicat și o dezvoltare ulterioară în lemn.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Vinuri cu intensitate medie-ridicată. Profil varietal foarte complex și dominant cu predominanță de fructe roșii și negre, însoțite de note florale persistente. Lipsa de note de struguri supracopți.
- În gură se evidențiază printr-o bună integrare a ansamblului tanic, oferind volum și structură. Persistență ridicată.



Profil senzorial pentru soiul Tempranillo. Grad probabil 15,5%vol. Temperatură: 16-24°C

ROȘU	ROȘÉ	Factor competitiv	Temperatura de lucru	Randament alcoolic	Toleranța la etanol %vol	Nevoi nutriționale	Efect senzorial
+++	+++	Killer	18-26°C	Medie	16	Medie	Varietal

PROPRIETĂȚI ENOLOGICE

- Fază de latență scurtă.
- Viteză de fermentație rapidă.
- Rezistență la etanol: 16 %.
- Randament alcoolic mediu.
- Nevoi medii de azot asimilabil, rezultate optime cu Actimax NATURA.
- Producție scăzută de acid acetic.
- Producție scăzută de SO₂ și SH₂.
- Implantare excelentă în mediu, atât datorită capacității sale competitive cât și datorită faptului că prezintă fenotipul Killer.

DOZE

Vinificație 20-30 g/hl

MOD DE UTILIZARE

Pentru obținerea unor rezultate mai bune este obligatoriu să se asigure o bună implantare a tulpinii în mediu, astfel că, este important să:

- Păstrați o igienă bună în cramă.
- Adăugați drojdia cât mai repede posibil.
- Respectați doza prescrisă.
- Rehidratați bine drojdia.

Rehidratare:

1.- Adăugați drojdiile uscate în de 10 ori greutatea lor în apă la 35°-40°C (10 litrii de apă la 1 kg de drojdie).

2.- Așteptați 10 minute.

3.- Agitați amestecul.

4.- Așteptați 10 minute și încorporați în must, încercând să nu existe o diferență mai mare de 10°C între mediul rehidratat și must.

Precauții de lucru:

- În orice caz, drojdia nu trebuie să stea la rehidratat mai mult de 30 minute în lipsa zaharurilor.
- Respectarea timpului, temperaturii și modului de utilizare descris garantează viabilitatea maximă a drojdiei hidratate.

ASPECT FIZIC

Granule de culoare cafenie, neprăfuite.

PREZENTARE

Pachete de 500 g ambalate în vid cu înveliș multilaminar de aluminiu în cutii de 10 kg.

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE ȘI FIZICO-CHIMICE EP 854 (REV.0)

Calculul drojdiilor (<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)	Lipsă
<i>E. coli</i> (UFC/g)	Lipsă
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Lipsă
Total coliforme (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 său sigilat în vid pe o perioadă de patru ani, în cameră frigorifică între 4 și 10°C.

Expunerile eventuale prelungite la temperaturi peste 35°C și/sau cu umiditate, reduc eficiența acestuia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului (UE) 2019/934.