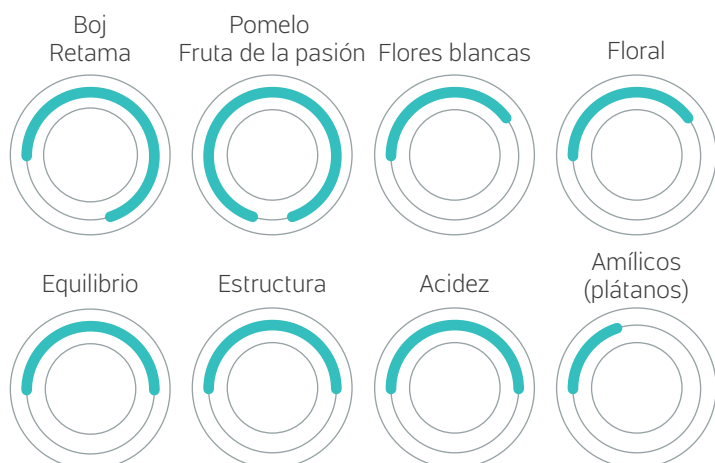
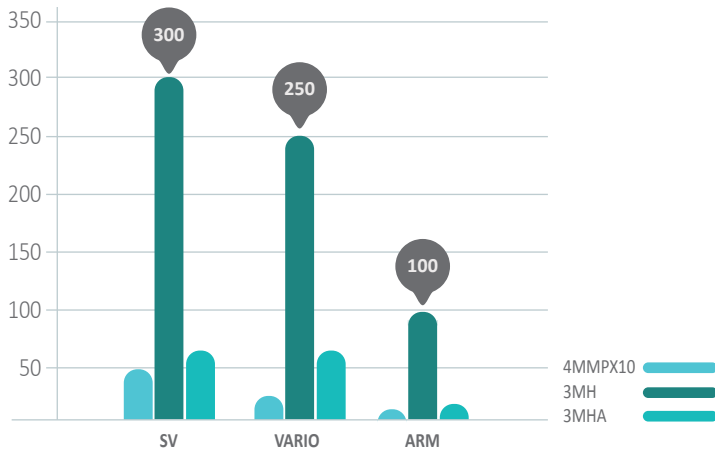




Liberación de tioles volátiles



Liberación de tioles varietales según cepa de levadura Viniferm (Variedad Verdejo DO Rueda, 13% vol, con adición de nutriente orgánico al inicio de FA).

CARACTERÍSTICAS

Viniferm SV es una levadura capaz de liberar los tioles volátiles bajo la acción de determinadas enzimas tipo β-liasas.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Colección Agrovín.

APLICACIÓN

Elaboración de vinos blancos de carácter varietal de gran elegancia y complejidad.

Capaz de potenciar la tipicidad aromática de variedades ricas en compuestos azufrados de tipo tiol, como Verdejo y Sauvignon Blanc.

Incluso en variedades neutras aumenta la complejidad aromática de naturaleza varietal.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Actividad enzimática β-liasas, capaz de convertir los precursores en aromas perceptibles, en particular:

4MMP: 4-mercapto 4-metilpenta 2 ona (boj, retama)

3MH, y 3MHA: 3 mercapto hexa 1 ol y 3- mercapto hexilacetato (pomelo, fruta de la pasión)

MMPOH: 4-mercapto 4 metil penta 2 ol (corteza de limón)

No produce aromas fermentativos

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- » Fase de latencia corta.
- » Velocidad de fermentación lenta
- » Resistencia al etanol: 14 %.
- » Temperatura de trabajo 14-25°C.
- » Excelente floculación.
- » Exigencias elevadas en nitrógeno asimilable, se recomienda la adición de aminoácidos en forma de nutriente orgánico.
- » Producción moderada de acidez volátil, debido a la generación de ácidos grasos. El empleo de nutriente orgánico disminuye este riesgo.
- » Producción baja de SH₂.

Rosado ++	Blanco +++	Factor competitivo Neutro	Temperatura de trabajo 14-25°C	Rendimiento alcohólico Bajo	Resistencia al etanol %vol 14	Necesidad de nitrógeno Elevada	Perfil aromático Varietal
---------------------	----------------------	-------------------------------------	--	---------------------------------------	---	--	-------------------------------------

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 35°-40°C (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 10°C 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.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISCOQUÍMICAS

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

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.

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 10°C.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o con humedad reducen su eficacia.