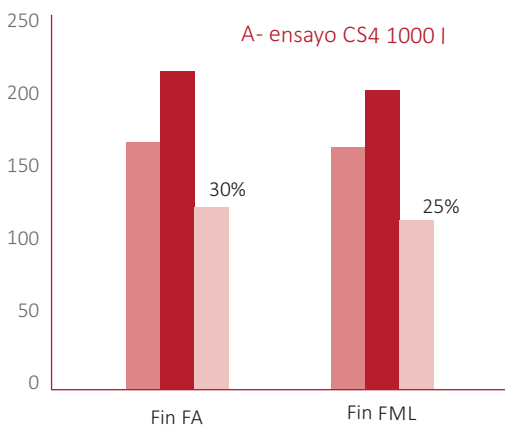


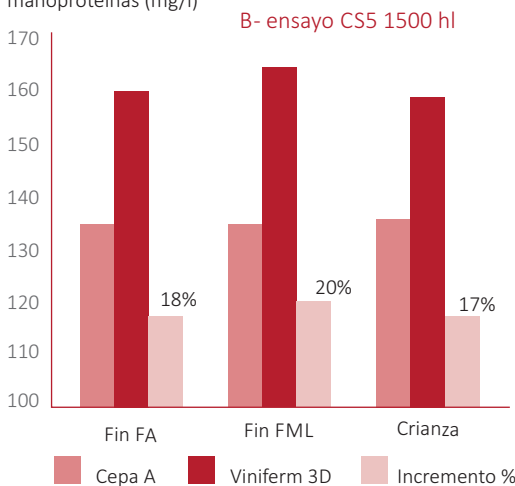
viniferm 3D

Volumen en boca
Vinos tintos largos y redondos

manoproteínas (mg/l)



manoproteínas (mg/l)



Liberación de manoproteínas (mg/l) en fase fermentativa y postfermentativa. Comparación entre cepas de levaduras. Cabernet Sauvignon 2013. A) 1000 l, b) 1500 hl.

El análisis de manoproteínas se realizó mediante el aislamiento de la fracción molecular de los vinos y su posterior hidrólisis y análisis por HPLC, según Quiros et al (2012). Las muestras se analizaron por duplicado.

Características

Viniferm 3D, levadura para vinos mediterráneos, permite desarrollar los caracteres aromáticos y gustativos de las uvas tintas de calidad. En boca intensifica el postgusto y aporta presencia y volumen, matizando la fracción fenólica, limando astringencia y potenciando los taninos dulces.

Origen

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Cepa procedente de los resultados de investigación del Proyecto **CENIT DEMETER** "Desarrollo de Estrategias y Métodos vitícolas y Enológicos frente al cambio climático", obtenida dentro de la colaboración entre Bodegas Torres S.A. y los Institutos de Fermentaciones Industriales (IFI) y de Ciencia de la Vid y el Vino (ICVV) del CSIC.



Aplicación

Excelente para elaboraciones de calidad de variedades tintas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Monastrell.

Cualidades organolépticas

Los vinos procedentes de uvas maduras con contenidos elevados de etanol y fuerte presencia fenólica precisan de la estructura suficiente para evitar sensaciones de calidez y notas secantes o amargas.

Viniferm 3D se distingue por su importante producción de manoproteínas durante la fermentación y fase postfermentativa que confieren volumen, redondez y longitud a los vinos.

En boca intensifica el postgusto y aporta presencia y volumen, matizando la fracción fenólica, limando astringencia y potenciando los taninos dulces.

Tinto	Crianza	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
++	+++	Neutro	18-28 °C	Medio	14-15	Elevada	Varietal

Propiedades enológicas

- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- Baja producción de acidez volátil.
- Exigencia nutricional: elevada. Es aconsejable la corrección de nitrógeno asimilable, especialmente en mostos de elevado grado alcohólico potencial y procedentes de uva sobremadura.
- Temperatura de trabajo: 18-28°C.
- Resistencia al etanol 14-15%vol.
- Rendimiento alcohólico medio.
- Producción baja de SH₂.
- Cepa de baja formación de espuma.
- Excelente capacidad autolítica (liberación de polisacáridos y manoproteínas).

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 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 500g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

Propiedades microbiológicas y fisicoquímicas

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

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.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.