

522 viniferm

Cepa adaptada a condiciones difíciles de fermentación

Características

Viniferm 522 es una levadura con una cinética regular y corto periodo de latencia. Efectiva imposición frente a la microbiota autóctona en vendimias de calidad deficiente. Se adapta bien a condiciones difíciles de fermentación como elevadas temperaturas de fermentación, elevado grado alcohólico probable ó vendimias tardías.

Origen

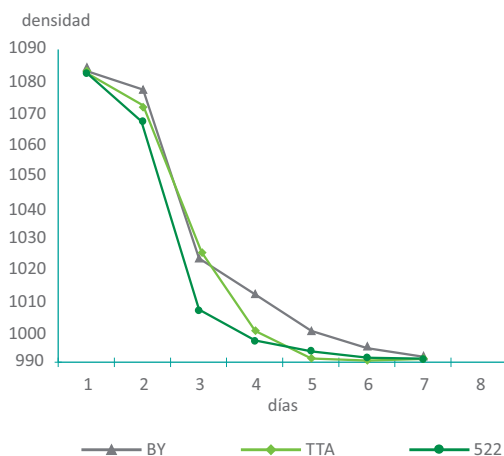
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Seleccionada en la Universidad de California Davis (EEUU). **Cepa 522 Davis**.

Aplicación

- Indicada para la elaboración de **vinos tintos con maceraciones cortas**: su agilidad en el inicio de la fermentación permite la obtención de buena parte del etanol en los primeros 3-4 días de fermentación, ayudando a la extracción de color en encubados cortos.
- Elaboración de **rosados con cuerpo y grado**.
- Se recomienda la utilización de esta cepa para contrarrestar niveles elevados de levadura indígena no deseada: en caso de **vendimias tardías o uvas botritizadas**.

Cualidades organolépticas

Cepa neutra desde el punto de vista sensorial. Respeto máximo de las características aromáticas varietales.



Cinética fermentativa comparada de tres cepas de levaduras Viniferm. La cepa 522 presenta un arranque de fermentación muy rápido. (Variedad Tempranillo, Tª de fermentación 28°C).

Rosado	Tinto	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidades de nitrógeno	Perfil aromático
++	+++	Neutro	18-30 °C	Elevado	14	Media	Neutro

Propiedades enológicas

- Corto periodo de latencia y cinética de fermentación regular y completa. Este carácter confiere una mejor adaptación a condiciones desfavorables (grado alcohólico probable elevado, altas temperaturas de fermentación, fuerte concentración de SO₂).
- Rendimiento alcohólico elevado.
- Producción de acidez volátil: <0,20 g/l (expresado en H₂SO₄).
- Buena resistencia al etanol.
- Exigencia nutricional: media.
- Temperatura de trabajo: 18-30°C.

Dosis

Vinificación	20-30 g/hl
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 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.

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 10°C.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C 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.