



Fermentaciones de vinos varietales en barrica y/o crianza sobre lías Incremento de cuerpo y estructura

Características

Viniferm 911 es la cepa de levadura idónea para **incrementar la estructura y volumen de vinos aromáticos**, equilibrando las sensaciones olfativa y gustativa. Su rápida lisis la hace interesante para **crianza sobre lías** en depósito o barrica, donde suaviza y ensalza las particularidades aromáticas de la madera. Levadura criófila que permite la **fermentación a bajas temperaturas**, aspecto que unido a su carácter varietal **mantiene y acentúa la tipicidad de las uvas**.

Aplicación

- **Vinos de corte varietal en los que se desee acentuar las sensaciones en boca**, particularmente indicado para Albariño, Treixadura, Loureiro, Xarel.lo, Verdejo, Macabeo, Chardonnay, Viognier o Sauvignon blanc.
- Fermentaciones controladas de variedades neutras con **mostos muy clarificados**.
- Elaboración de **vinos blancos fermentados en barrica**.
- Elaboración de **vinos rosados de corte floral y con aumento de volumen en boca**.
- Elaboración de **vinos espumosos**.

Cualidades organolépticas

Impacto gustativo, **acentúa las sensaciones de volumen y untuosidad en boca**, por superproducción de polisacáridos en fermentación. En nariz, respeta e **intensifica las cualidades de variedades aromáticas**.

Blanco	Blanco barrica	Espumoso	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidades de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	+++	Killer	14-25 °C	Medio	14	Baja	Varietal

Propiedades enológicas

- Cinética fermentativa regular y pausada. Finales de fermentación muy seguros, incluso en condiciones difíciles.
- Aptitud de trabajo a bajas temperaturas (desde 12°C), resistencia a variaciones térmicas (p.ej. refresco en fermentación en barrica).
- No produce espuma.
- Escasa producción de acidez volátil.
- Poco exigente en nutrientes, excelente comportamiento en mostos sometidos a desfangados muy acusados.
- Apta para vinos espumosos.
- Cepa fructófila (*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*).
- Formación de lías poco reductoras.

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.

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.