

AURA^{viniferm}

Seguridad fermentativa y complejidad aromática en vinos de variedades neutras

Características

Viniferm AURA es una levadura de elevada producción de aromas fermentativos, seleccionada para elaborar vinos blancos de variedades neutras. Su rápida fase de latencia y capacidad de implantación la hacen interesante desde el comienzo de la vendimia hasta su empleo en vendimias tardías. Cepa capaz de fermentar a un amplio rango de temperaturas y con mostos muy clarificados.

Origen

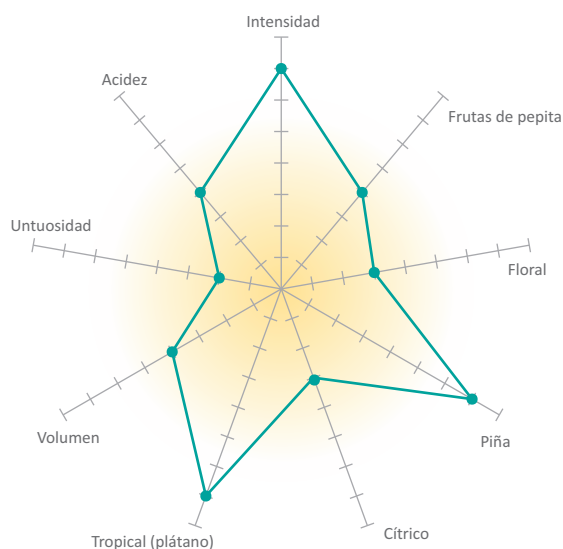
Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Colección Agrovin. Cepa procedente de viñedos de D.O. Mancha (España).

Aplicación

- Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos de variedades neutras.
- Fermentaciones controladas de variedades neutras con mostos muy clarificados.
- Elaboración de vinos rosados y tintos de corte fresco y floral.
- Fermentación en grandes volúmenes.

Cualidades organolépticas

Aromas de elevada persistencia en el tiempo, frescos e intensos. Intensifica los caracteres de fruta tropical (piña y plátano). Equilibrio en boca.



Perfil aromático de **Viniferm AURA** (Variedad Airén; 13,1 % vol.; pH 3,52; AT 5,6 g/l; AV 0,22 g/l) con adición de 20g/hl de **Actimax Bio** y 15 g/hl de **Actimax GSH**.

 Blanco	 Rosado	 Tinto	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	++	++	Killer	12-30 °C	Elevado	16	Media	Ésteres

Propiedades enológicas

- Fase de latencia muy corta.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- Baja producción de acidez volátil.
- Exigencias medias en nitrógeno asimilable.
- Temperatura de trabajo: 12-30°C.
- Elevada tolerancia al etanol.
- Producción baja de SH₂.

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.