



## Fermentaciones rápidas y seguras

### Características

Viniferm BY presenta aptitudes fermentativas en condiciones difíciles de fermentación: bajas temperaturas, mostos muy clarificados y carencias nutricionales.

### Aplicación

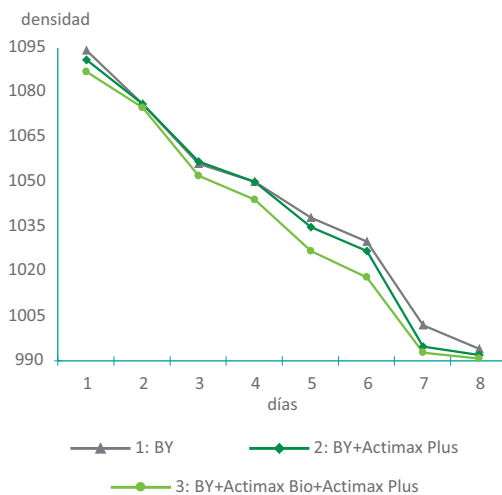
- Adaptada a la fermentación de mostos fuertemente clarificados, pobres en sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento. Fermentaciones a bajas temperaturas.
- Vinos tintos de elevado grado alcohólico y rosados muy clarificados.
- Resolución de paradas de fermentación.

### Cualidades organolépticas

Carácter neutro respecto de la identidad varietal de uvas blancas y tintas.

### Propiedades enológicas

- Breve fase de latencia.
- Alcohol: cepa de elevado rendimiento alcohólico.
- Exigencia nutricional: buena actividad fermentativa en medios carentes de nutrientes.
- Baja producción de acidez volátil incluso en condiciones difíciles.
- Temperatura de trabajo: 10-25°C.



Cinética de fermentación de **Viniferm BY** en un mosto de variedad airén (pH 3,8; 21ºbrix; NFA 160 mg/l y NOPA 147 mg/l) en diferentes condiciones nutricionales. 1: Mosto sin suplemento nutricional. 2: 40 g/hl de **Actimax Plus** a 1040. 3: 30 g/hl de **Actimax Bio** en rehidratación y 30 g/hl de **Actimax Plus** a 1040.

Blanco	Rosado	Tinto	Espumoso	Paradas de fermentación	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	+++	+++	+++	Neutro	10-25 °C	Elevado	17	Baja	Neutro

## Dosis

Vinificación	20-30 g/hl
Espumosos	30-40 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.

Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

## Propiedades microbiológicas y fisicoquímicas

Recuento de levaduras ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<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 <sup>2</sup>
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.