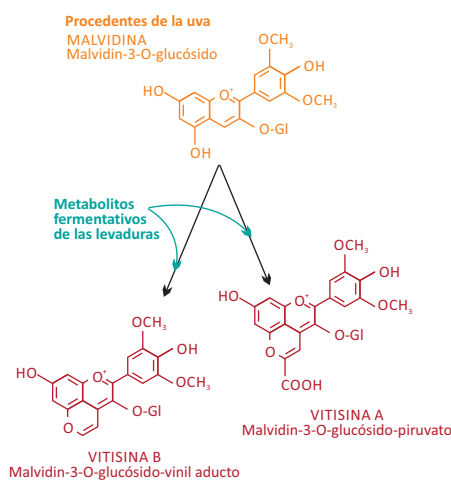


viniferm CT007

enotecUPM

Universidad Politécnica de Madrid
ETS Ingenieros Agrónomos. Tecnología de Alimentos

Protección y estabilidad de color en vinos tintos



Formados durante la fermentación y el envejecimiento

Formación y estructura molecular de las vitisinas mayoritarias durante la fermentación en vinos tintos. Vitisinas: Pigmentos resistentes a oxidaciones a decoloración por SO₂ y menos susceptibles a cambios de color por modificaciones del pH.

	M3G	M3Gva (Vitisina B)	M3GAc	M3GCm
CT007 ₁	83,17	2,69	26,96	6,59
CT007 ₂	83,15	2,70	27,19	6,54
CARACTER ₁	73,23	2,20	22,06	6,25
CARACTER ₂	72,81	2,16	22,11	6,56
Cepa A ₁	58,30	1,60	17,29	5,27
Cepa A ₂	58,96	1,57	17,47	5,38

^{1/2} Los ensayos han sido realizados por duplicado.

Producción pigmentos estables por **Viniferm CT007**, **Viniferm Carácter** y una cepa de referencia (Cepa A). M3G: Malvidin 3 glucósido. M3Gva: Malvidin 3 glucósido-vinil aducto (Vitisina B). M3GAc: Malvidin-3-O-(6-O-acetil)-glucósido M3GCm: Malvidin-3-O-(6-O-p-cumaril)-glucósido.

Características

Viniferm CT007 es una levadura seleccionada por sus aptitudes para la estabilización y protección de color en vinos tintos. Retrasa la evolución de las cualidades cromáticas en el tiempo.

Origen

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*. Colección Agrovín. Procedente de viñedos de *Vitis vinifera* cv. Graciano, Rioja Alta (España).

Seleccionada por el Laboratorio de Enología, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos. Universidad Politécnica de Madrid.

Aplicación

- Elaboración de vinos tintos destinados a crianza, las aptitudes cromáticas de esta levadura protege la intensidad colorante en el tiempo.

Cualidades organolépticas

Aspectos cromáticos:

- Mínima adsorción de antocianos en paredes celulares.
- Elevada formación de compuestos estables de color de naturaleza pirano antociánica (vitisina A y vitisina B).

Características de estructura y cuerpo:

- Posee una rápida cinética autolítica, que permite la liberación rápida de polisacáridos y manoproteínas.

Registro aromático:

- Baja producción de alcoholes superiores, respetando las notas características de variedades como Tempranillo, Graciano, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Tinto	Crianza	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidades de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	Killer	14-30 °C	Elevado	15	Media	Varietal

Propiedades enológicas

- Cinética regular en un amplio rango de temperaturas. Rango de fermentación: 14-30°C: apta para maceración prefermentativa en frío.
- Tolerancia al alcohol hasta 15% vol.
- Buen rendimiento azúcar/etanol.
- Exigencia nutricional: media. Es aconsejable la corrección de nitrógeno asimilable, especialmente en mostos de elevado grado alcohólico potencial y procedentes de uva sobremadura.
- Cepa no productora de vinifenoles.

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.