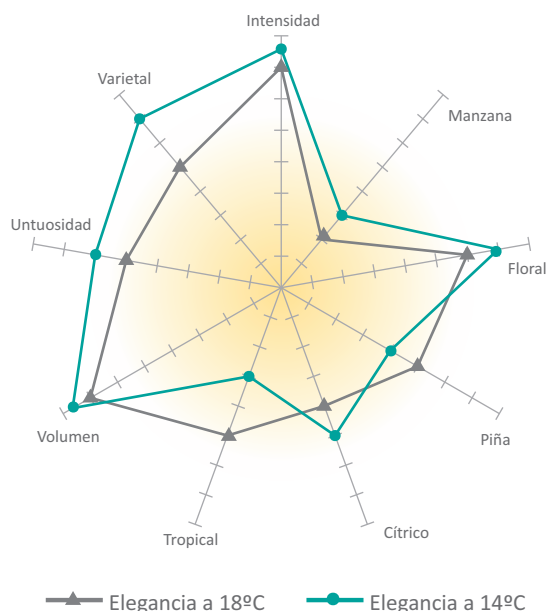


ELEGANCIA_{viniferm}

Aromas primarios limpios y florales

Características

Viniferm ELEGANCIA es una levadura criófila interesante para la fermentación a bajas temperaturas. Su actividad metabólica permite la liberación de terpenos aromáticos. Al contrario que la mayoría de las cepas enológicas, que producen aromas fermentativos durante la fermentación alcohólica, **mantiene y acentúa la tipicidad varietal**. Este fenómeno se observa tanto **en vinos blancos como en tintos**. Su rápida lisis la hace interesante en blancos fermentados en barrica.



Perfil aromático de **Viniferm ELEGANCIA** (Variedad Macabeo, 12,5 % vol) tras fermentar un mosto a dos temperaturas de fermentación: 18°C y 14°C, con adición de 30 g/hl de nutriente orgánico **Actimax Bio**.

Aplicación

- Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos con precursores terpénicos (albariño, Chardonnay, Moscatel...).
- Ideal para vino base cava por su baja producción de SO₂.
- 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

Respeto e **intensifica las características varietales con matices florales** (clavel, flores blancas).

Preserva el carácter afrutado de los vinos y **acentúa las sensaciones volumen y untuosidad en boca**.

 Blanco	 Rosado	 Espumoso	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	++	+++	Killer	12-25 °C	Medio	15	Baja	Varietal

Propiedades enológicas

- Fase de latencia media.
- Velocidad de fermentación moderada y regular.
- Alcohol: producción hasta 14 % de alcohol en volumen.
- Exigencias medias en nitrógeno asimilable.
- Temperatura de trabajo 12-25°C.
- Muy baja producción de SO₂, ideal para vino base cava.
- Producción de polisacáridos.
- Carácter floculante medio, formación de lías compactas que facilitan la filtración de los vinos.
- Producción media de acidez volátil.
- Producción baja de SH₂.
- Actividad enzimática β-glucosidasa, α-rhamnosidasa, α-arabinosidasa, α-apiosidasa y reductasa, que exalta la tipicidad varietal.

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.