

viniform FLORA

Cepa idónea para incrementar la complejidad aromática en vinos blancos de variedades neutras.

CARACTERÍSTICAS

Viniform FLORA es una levadura capaz de formar ésteres en fermentación. Es una cepa recomendada para fermentaciones tradicionales de mostos de variedades neutras.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

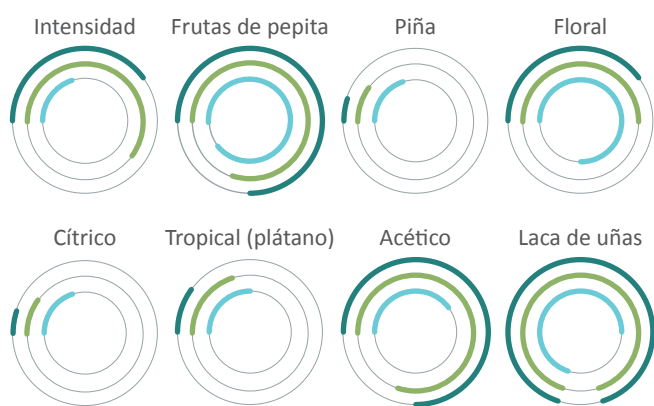
La elevada producción de ésteres incrementa el registro aromático de los vinos. Descriptores de tipo fruta de pepita (pera, manzana...) y tonos florales.

APLICACIÓN

- Elaboración de vinos blancos procedentes de variedades neutras.
- Elaboración de vinos dulces.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Exigencia nutricional: elevada.** Especialmente recomendable la adición de nutrientes de tipo orgánico en rehidratación (**Actimax VIT**) que eviten fermentaciones excesivamente lentas.
- Temperatura de trabajo: 18-25°C.
- Formación de acidez volátil: 0,2-0,4 g/l.
- Cepa marcadamente productora de ésteres y alcoholes superiores especialmente cuando se trabaja a temperaturas inferiores a 20-25°C.
- Cierta carácter floculante: formación de lías compactas al final de la fermentación y menor turbidez del vino terminado. Esta propiedad floculante puede observarse durante la rehidratación de la levadura.



FLORA + DAP

FLORA + ACTIMAX BIO

FLORA

Perfil aromático de Viniform **FLORA** (Variedad Airén, 12 % vol) tras fermentar un mosto con 160 mg/l de NFA (**FLORA**), con adición de 30 g/hl de DAP (**FLORA+ DAP**) y con adición de 30 g/hl de nutriente orgánico Actimax Bio (**FLORA+Actimax Bio**).

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

		Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Necesidad de nitrógeno	Resistencia al etanol %vol	Perfil aromático
Blanco +++	Dulce +++	Neutro	18-25°C	Medio	Elevada	14	Ésteres

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.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS

Recuento de levaduras (*Saccharomyces* spp.) [UFC/g] > 10⁵

Otras levaduras [UFC/g] < 10³

Mohos [UFC/g] < 10⁵

Bacterias lácticas [UFC/g] < 10⁴

Bacterias acéticas [UFC/g] < 10⁴

Salmonella [UFC/25 g] Ausencia

E. coli [UFC/g] Ausencia

Staphylococcus aureus [UFC/g] Ausencia

Coliformes totales [UFC/g] < 10²

Humedad [%] < 8

Pb [mg/kg] < 2

Hg [mg/kg] < 1

As [mg/kg] < 3

Cd [mg/kg] < 1

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTACIÓN

Paquetes de 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

MODO DE 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.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.