



## Cepa específica para flash y termovinificación

### Características

**Viniferm KLR** es una levadura con carácter killer (fenotipo K2), asegurando una rápida y total implantación de la levadura en condiciones difíciles tales como: temperaturas elevadas, grandes volúmenes o elevadas poblaciones de levaduras indígenas.

### Origen

*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. Francia.

### Aplicación

- Cepa específica para flash y termovinificación.
- **Viniferm KLR**, por su carácter killer, asegura una buena y total fermentación alcohólica, consumiendo todos los azúcares del mosto, incluso en condiciones difíciles como: temperaturas extremas de fermentación, mostos pobres en nitrógeno asimilable y ácidos grasos, elevadas tasas de alcohol, mostos muy clarificados.
- **Viniferm KLR** respeta la tipicidad de cepas productoras de pocos compuestos aromáticos contrubuyendo positivamente a la complejidad y la fineza aromática.
- **Viniferm KLR** es recomendable para vinificación a baja temperatura de vinos blancos, rosados y tintos preservando la tipicidad varietal de las cepas.

### Propiedades enológicas

- Alcohol: cepa de elevado rendimiento alcohólico.
- Tolerancia al etanol: 16-18 % (v/v).
- Producción de glicerol: de 6 a 8 g/l.
- Temperatura de trabajo: 12-30°C.
- Cepa vigorosa, breve fase de latencia.
- Exigencia nutricional: requerimiento de nitrógeno bastante bajo.
- Fermentación regular y total del mosto.
- Baja producción de acidez volátil (generalmente < 0.3 g/l).
- Producción de SO<sub>2</sub>: nula.
- Carácter Killer: presente (K2) ofrece una garantía suplementaria a la prevalencia en el mosto y a la eficacia del inóculo.

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

## 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

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.