

REVELACIÓN^{viniferm}

Plenitud aromática. Perfil tiólico varietal

Características

Viniferm REVELACIÓN es la cepa idónea para incrementar la complejidad aromática de los vinos. Conjuga la liberación de tioles volátiles, con la expresión de aromas fermentativos de naturaleza floral principalmente.

Aplicación

- Elaboración de vinos blancos de carácter varietal de gran elegancia y complejidad.
- Vinos blancos tecnológicos con perfil aromático marcado y condiciones difíciles de fermentación.
- Apta para fermentaciones de perfil térmico invertido, con control de temperatura a 18°C durante los 2 o 3 primeros días, y posteriormente bajar la temperatura a 14°C en 24 horas.
- Intensifica el carácter varietal de Verdejo y Sauvignon Blanc. Idónea en variedades de tipo Colombard, Gros y Petit Manseng, Semillon y Riesling.
- En vinos rosados, excelentes resultados en Garnacha, Merlot y Syrah.
- Incluso en variedades más neutras aumenta la complejidad aromática de manera considerable.



Cualidades organolépticas

Revelación de tioles, capaz de convertir los precursores de tipo tiólico en aromas perceptibles, en particular :

4MMP: (boj, casis), 3MH: (pomelo, cítricos) y 3MHA: (fruta de la pasión, mango, piña).

Posibilidad de orientar la producción de las fracciones tiólicas mediante el control de la curva de temperaturas de fermentación.

Producción de aromas fermentativos, de naturaleza eminentemente floral (acetato de fenil etilo).

 Blanco	 Rosado	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	Killer	13-25 °C	Medio	14	Elevada	Varietal fermentativo

Propiedades enológicas

- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Resistencia al etanol: 14 %.
- Rendimiento alcohólico medio.
- Tolerancia a bajas temperaturas: >13°C.
- Aptitud a la fermentación con baja turbidez.
- Exigencias elevadas en nitrógeno asimilable, óptimos resultados con Actimax NATURA.
- Baja producción de ácido acético.
- Baja producción de SO₂.
- Producción baja de SH₂.
- Buena implantación en el medio: fenotipo Killer.

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.