

START viniform

Solución para paradas de fermentación

Características

Viniform START es una levadura indicada para la refermentación en casos de fermentaciones detenidas o ralentizadas.

Origen

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. Colección Agrovin. Procedente de cepas autóctonas seleccionadas por su eficacia al reiniciar la fermentación alcohólica.

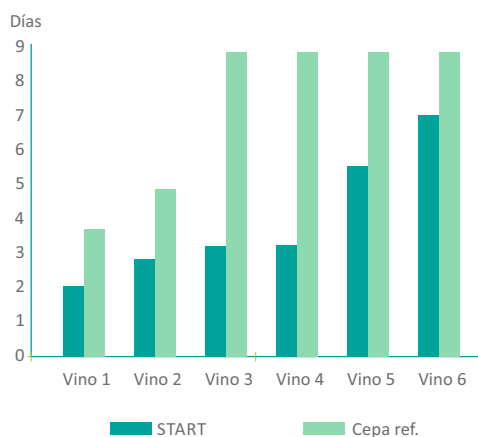
Aplicación

- Tratamiento de todo tipo de vino con parada de fermentación alcohólica. Existe un protocolo de trabajo específico para la reactivación de fermentaciones con esta cepa.
- Fermentación de mosto o uvas con elevado grado alcohólico potencial (>15%vol.)
- Elaboración de vinos a partir de uvas sobremaduras.

Cualidades organolépticas

Respetar las características organolépticas del vino en los tratamientos de fermentaciones detenidas o muy lentas.

Respeto varietal cuando se emplea desde el inicio de la fermentación alcohólica.



Tiempo (días) hasta agotamiento de los azúcares después de la siembra de vinos de diferentes procedencias en situación de parada de fermentación (>14% vol., 4-15 g/l azúcares residuales).

Paradas de fermentación	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
++++	Neutro	14-30 °C	Bajo	17	Media	neutro

Propiedades enológicas

- Fase de latencia media y velocidad de fermentación muy rápida.
- Cepa muy resistente al etanol. Tolerancia > 17 % vol.
- Caracter Killer neutro. La reactivación de paradas de fermentación no se ve afectada por el factor competitivo de las levaduras anteriormente inoculadas.
- Exigencia nutricional media: No obstante, para fermentación de vinos de elevado contenido alcohólico es necesario la adición de nitrógeno fácilmente asimilable a fin de garantizar la viabilidad de un mayor número de generaciones de levadura.
- Temperatura de trabajo: 14-30 °C.
- Rendimiento alcohólico: medio.
- Buena producción de glicerol.
- Baja producción de SO₂ y acetaldehído.

Dosis

Vinificación	20-30 g/hl
Resolución de paradas de fermentación	30-50 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.