

# TTA viniform

Tintos jóvenes aromáticos y rosados de carácter frutal



## Características

**Viniform TTA** es una levadura capaz de formar ésteres en fermentación ideal para fermentar vinos tintos jóvenes, maceraciones carbónicas y rosados. Elevada producción de aromas fermentativos.

## Origen

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*. Colección Agrovín.

## Aplicación

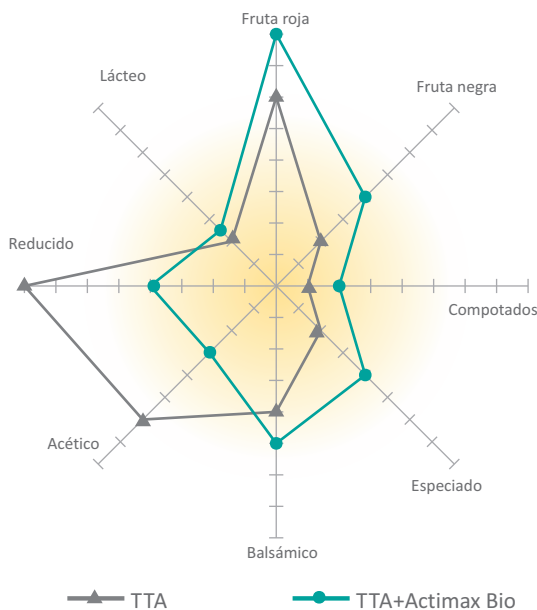
- Elaboración de vinos **tintos jóvenes de alta calidad**. Se obtienen aromas frescos, limpios y con notas aromáticas intensas.
- Vinos tintos de **maceración carbónica**.
- Proporciona complejidad y estructura en la elaboración de **vinos rosados de corte afrutado**.

## Cualidades organolépticas

Cepa idónea para resaltar el **carácter frutal** de las elaboraciones de uva tinta. Permite la expresión característica de los aromas varietales (frutos rojos: cereza, grosella, fresa) la vez que aporta mayor espectro aromático y sensaciones de untuosidad en boca.

## Propiedades enológicas

- Fermentación regular y completa.
- Buen rendimiento alcohólico.
- Producción elevada de glicerina, que contribuye a la fijación de compuestos aromáticos.
- Muy baja formación de acidez volátil.
- Exigencias nutricionales: medias. En mostos deficitarios en nitrógeno o de elevada graduación alcohólica (superior a 12,5% vol) se aconseja la adición de nutrientes.
- Temperatura de trabajo: 18-28°C.
- Escasa formación de espuma, debido a su fuerte actividad proteolítica.



Perfil aromático de **Viniform TTA** (Variedad Tempranillo, 12,5 % vol) tras fermentar un mosto con 190 mg/l de NFA (TTA) y con adición de 30 g/hl de nutriente orgánico **Actimax Bio** (TTA+Actimax Bio).

Rosado	Tinto	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	Neutro	18-28 °C	Medio	14	Media	Ésteres

## 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 <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.