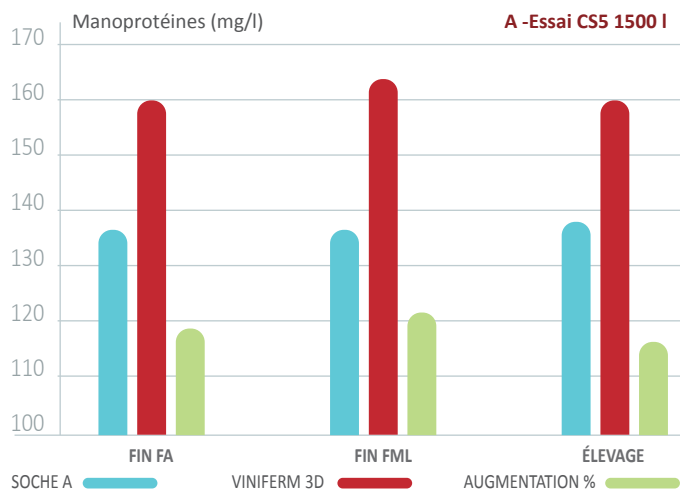
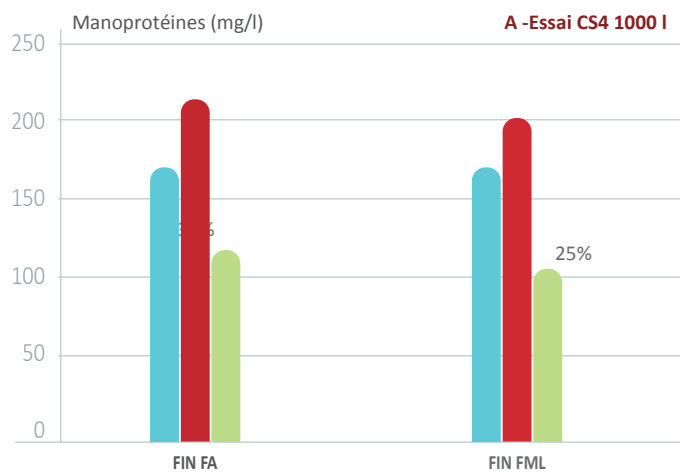


# viniform 3D

Volume en bouche, vins ronds et amples.



Libération de manoprotéines (mg/l) en phase fermentaire et post-fermentaire. Comparaison entre les souches de levure. Cabernet Sauvignon Vendange 2013. A) 1000l, B) 1500Hl.

L'analyse de manoprotéines a été réalisée par l'isolement de la fraction macromoléculaire des vins et sa postérieure hydrolyse et analyse par HPLC, selon Quirós, M.; R. González, and P. Morales (2012). Les échantillons ont été analysés en double.

## CARACTÉRISTIQUES

**Viniform 3D**, levure pour vins méditerranéens, permet de développer les caractères aromatiques et gustatifs des raisins rouges de qualité. En bouche, elle intensifie le post-goût et apporte présence et volume, en nuanciant la fraction phénolique, en limant l'astringence et en potentialisant les tanins doux.

## ORIGINE

*Saccharomyces cerevisiae* var., *cerevisiae*. Souche issue des résultats de la recherche du Projet CENIT DEMETER «développement et stratégies et méthodes œnologique et vinicoles adaptées au milieu climatiq», obtenu à partir de la collaboration du Groupe Bodegas TORRES, de l'institut de fermentations industrielles (IFI) et de l'institut de science de la vigne et du vin (ICVV) du CSIC.





## APPLICATIONS

Excellente pour les élaborations de qualité de variétés rouges telles que Cabernet- Sauvignon, Merlot, Tempranillo et Monastrell.

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Les vins provenant de raisins mûrs ayant des contenus élevés d'éthanol et une forte présence phénolique requièrent la structure suffisante pour éviter des sensations de chaleur et des notes qui sèchent ou qui sont amères.

**Viniform 3D** se distingue par son importante production de manoprotéines lors de la fermentation et phase post-fermentaire qui confèrent volume, rondeur et longueur aux vins.

|   |   |                |                        |                      |                            |                       |                 |
|---|---|----------------|------------------------|----------------------|----------------------------|-----------------------|-----------------|
|  |  | Facteur killer | Température de travail | Rendement alcoolique | Tolérance à l'éthanol %vol | Besoins nutritionnels | Effet sensoriel |
| Vins rouges<br>++   | Elevage<br>+++  | Neutre         | 18-28°C                | Moyen                | 15                         | Élevé                 | Variétal        |

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Phase de latence courte.
- Vitesse de fermentation rapide et régulière.
- Faible production d'acidité volatile.
- Exigence nutritionnelle: élevée.** La correction de l'azote assimilable est conseillée, particulièrement dans les moûts de degré alcoolique potentiel élevé et issus de raisins mûrs.
- Température de travail: 18-28°C.
- Tolérance à l'éthanol jusqu'à 14-15%vol.
- Rendement alcoolique moyen.
- Faible production de H<sub>2</sub>S.
- Faible production de mousse.
- Excelente capacité autolytique (libération de polysaccharides et de mannoprotéines)

### DOSES

Vinification 20-30 g/hl

### MODE D'EMPLOI

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable d'assurer une bonne implantation de la souche dans le milieu, il est donc important de:

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure le plus tôt possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

#### Réhydratation:

- 1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids en eau à 35 -40°C (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).
- 2.- Attendre 10 minutes.
- 3.- Agiter doucement.
- 4.- Attendre 10 minutes puis incorporer au moût, en s'assurant qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10°C entre le milieu réhydraté et le moût.

#### Précautions de travail:

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit la viabilité maximum de la levure hydratée.

### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

|   |                    |
|---|--------------------|
| Cellules vivantes ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g] | > 10 <sup>10</sup> |
| Autres levures [UFC/g]                                  | < 10 <sup>5</sup>  |
| Moisissures [UFC/g]                                     | < 10 <sup>3</sup>  |
| Bactéries lactiques [UFC/g]                             | < 10 <sup>5</sup>  |
| Bactéries acétiques [UFC/g]                             | < 10 <sup>4</sup>  |
| <i>Salmonelle</i> [UFC/25 g]                            | Absence            |
| <i>E. coli</i> [UFC/g]                                  | Absence            |
| <i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]                    | Absence            |
| Coliformes totaux [UFC/g]                               | < 10 <sup>2</sup>  |
| Humidité [%]  | < 8                |
| Pb [mg/kg]  | < 2                |
| Hg [mg/kg]  | < 1                |
| As [mg/kg]  | < 3                |
| Cd [mg/kg]  | < 1                |

### ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur foncée, dépourvus de poudre.

### PRÉSENTATION

Paquets de 500 g sous vide dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium, emballés en cartons de 10 kg.

### CONSERVATION

Conformément aux standards qualitatifs, ce produit se conserve dans son emballage fermé sous vide durant une période de quatre ans dans une chambre froide entre 4 et 10°C.

Les expositions éventuelles prolongées à des températures supérieures à 35°C et/ou à l'humidité réduisent son efficacité.

#### RGSEAA: 31.00391/CR

*Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.*