

# viniform Elegancia

Aromas primarios limpios y florales

## CARACTERÍSTICAS

**Viniform ELEGANCIA** es una levadura criófila interesante para la fermentación a bajas temperaturas. Su actividad metabólica permite la liberación de terpenos aromáticos. Al contrario que la mayoría de las cepas enológicas, que producen aromas fermentativos durante la fermentación alcohólica, **mantiene y acentúa** la tipicidad varietal. Su rápida lisis la hace interesante en blancos fermentados en barrica

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeto e intensifica las características varietales con matices florales (clavel, flores blancas).

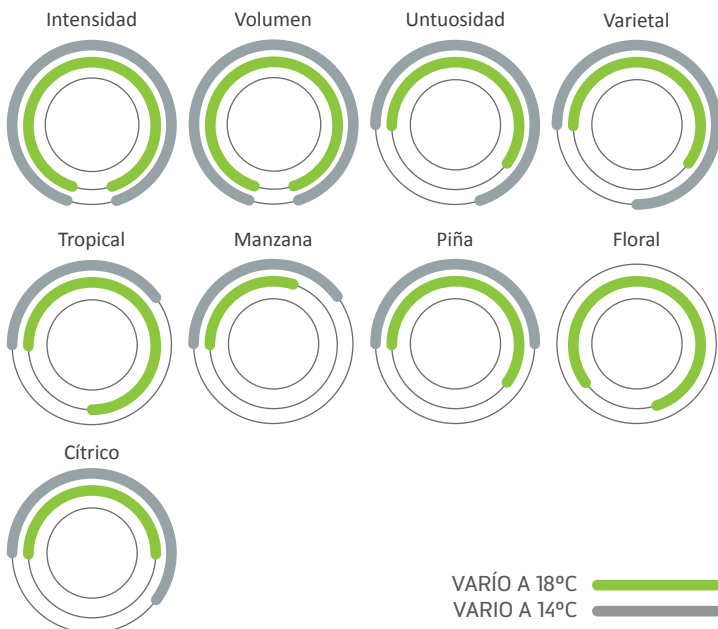
Preserva el carácter afrutado de los vinos y acentúa las sensaciones de volumen y untuosidad en boca.

## APLICACIÓN

- » Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos con precursores terpénicos (Albariño, Chardonnay, Moscatel...)
- » Ideal para vino base cava por su baja producción de SO<sub>2</sub>.
- » Fermentaciones controladas de variedades neutras con mostos muy clarificados.
- » Elaboración de vinos blancos fermentados en barrica.
- » Elaboración de vinos rosados de corte floral y con aumento de volumen en boca.
- » Elaboración de vinos espumosos.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- » Fase de latencia media.
- » Velocidad de fermentación moderada y regular.
- » Alcohol: producción hasta 14 % de alcohol en volumen.
- » Exigencias medias en nitrógeno asimilable.
- » Temperatura de trabajo 12-25°C.
- » Muy baja producción de SO<sub>2</sub>, ideal para vino base cava.
- » Producción de polisacáridos.
- » Carácter floculante medio, formación de lías compactas que facilitan la filtración de los vinos.
- » Producción baja de SH<sub>2</sub>.
- » Actividad enzimática β-glucosidasa, α-rhamnosidasa, α-arabinosidasa, α-aposidasa y reductasa, que exalta la tipicidad varietal.



Perfil aromático de Viniform ELEGANCIA (Variedad Macabeo, 12,5 % vol) tras fermentar un mosto a dos temperaturas de fermentación: 18°C y 14°C, con adición de 30 g/hl de nutriente orgánico.

			Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol %vol	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
Blanco +++	Rosado ++	Espumoso +++	Killer	12-25°C	Medio	15	Baja	Varietal

## 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 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS EP 837 (rev.1)

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

## MODO DE 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.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934