

# viniferm RVA

Fruta y estructura.  
Vinos menos alcohólicos.

### CARACTERÍSTICAS

**Viniferm RVA** es una levadura especialmente recomendada para vinos tintos de elevada tolerancia al etanol, capaz de respetar los aromas propios de la variedad. Permite las maceraciones prolongadas y maceraciones prefermentativas en frío.

### ORIGEN

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Colección Agrovin. Cepa procedente de viñedos de Ribera del Duero (España).

### APLICACIÓN

- Indicada para la elaboración de vinos tintos con maceraciones largas: su cinética de fermentación pausada permite prolongar el tiempo de contacto con los hollejos. Permite proteger e incrementar la intensidad colorante en vinificación en tinto.

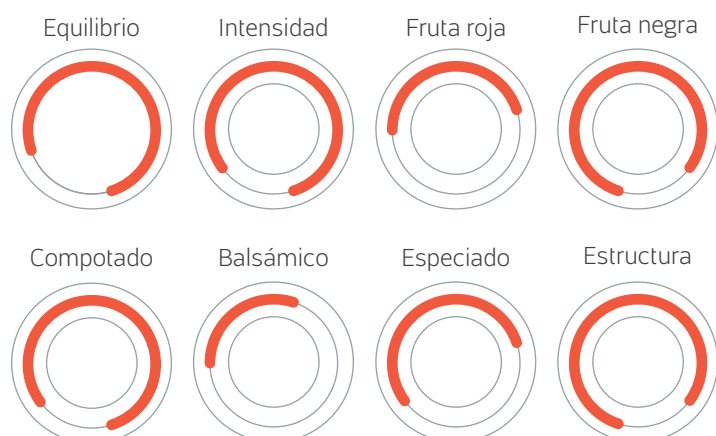
### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeto de las características aromáticas varietales. **Matices golosos y especiados.** Interesante para la crianza en madera.



Indicada para todo tipo de variedades tintas destinadas a envejecer en madera: Tinto fino (tempranillo), Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Monastrell, Tinta Roriz.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Curso medio y final de la fermentación moderado, permite prolongar la maceración del líquido con la pasta.
- Tolerancia al alcohol hasta 16% vol.
- Bajo rendimiento azúcar/etanol.
- Exigencia nutricional: alta. Es aconsejable la corrección de nitrógeno asimilable, especialmente en mostos de elevado grado alcohólico potencial y procedentes de uva sobremadura.
- Poca afinidad de la pared celular por la materia colorante, lías menos coloreadas y respeto de la concentración polifenólica.
- Excelente para inoculación con bacterias lácticas *Oenococcus oeni* Viniferm OE.



Perfil aromático de Viniferm RVA (Variedad Tinto Fino DO Ribera de Duero, 14 % vol con adición de nutriente orgánico).

 <b>Tinto</b> +++	 <b>Crianza</b> +++	Factor competitivo <b>Killer</b>	Temperatura de trabajo <b>16-28°C</b>	Rendimiento alcohólico <b>Bajo</b>	Resistencia al etanol %vol <b>16</b>	Necesidad de nitrógeno <b>Elevada</b>	Perfil aromático <b>Varietal</b>
--	--	-------------------------------------	--	---------------------------------------	---	--	-------------------------------------

## 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 FÍSICOQUÍMICAS EP 394 (rev.3)

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.