viniferm CT007

Protection et stabilité de couleur dans les vins rouges

enotecUPM
Universidad Politécnica de Madrid
Agrónomos. Tecnología de Alimentos

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm CT007 est une levure sélectionnée pour sa capacité de stabilisation et de protection de la couleur dans les vins rouges. Elle retarde l'évolution des qualités chromatiques dans le temps.

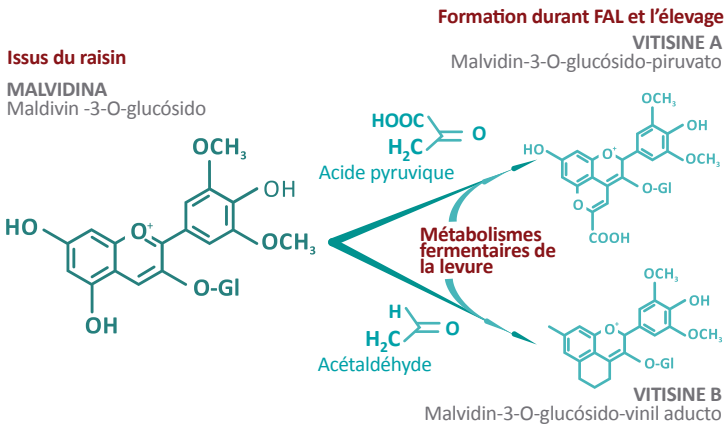
ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. R&D Agrovin. Issu des vignobles de Vitis vinifera cv. Graciano, Rioja Alta (Espagne).

Sélectionnée par le laboratoire d'œnologie, Ecole Technique Supérieure des Ingénieurs Agronomes. Université Polytechnique de Madrid.

APPLICATIONS

Elaboration des vins rouges de garde, les aptitudes chromatiques de cette levure protègent l'intensité colorante dans le temps.



Formé pendant la fermentation et le vieillissement

Formation et structure moléculaire des Vitisines majoritaires durant la fermentation dans les vins rouges. Vitisines: Pigments résistants à l'oxydation et à la décoloration par le SO_2 et moins propices aux changements de couleur par les modifications du pH.

Souche	M3G	M3Gva (Vitisine B)	M3GAc	M3GCm
CT007[1]	83.17	2.69	26.96	6.59
CT007[2]	83.15	2.70	27.19	6.54
CARACTER[1]	73.23	2.20	22.06	6.25
CARACTER[2]	72.81	2.16	22.11	6.56
Cepa A[1]	58.30	1.60	17.29	5.27
Cepa A[2]	58.96	1.57	17.47	5.38

[1 y 2] Les essais ont été réalisés en double exemplaire.
Production de pigments stables par Viniferm CT007, Viniferm CARACTER et cepa A. M3G: Maldivine 3 glucosides. M3Gva: Maldivine 3 glucoside-vinyl adduit (Vitisine B). M3GAc: Maldivine-3-O-(6-O-acétyl)-glucoside M3GCm: Maldivine-3-O-(6-O-p-coumaryl)-glucoside

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Aspects chromatiques:

- Faible adsorption des anthocyanes des parois cellulaires.
- Formation élevée de composés stables de la couleur de nature pyranno anthocyanidique (vitisine A et vitisine B).

Caractéristiques de la structure et du corps:

- Possède une cinétique autolytique rapide, qui permet la libération rapide des polysaccharides et des mannoprotéines.

Registre aromatique:

- Basse production d'alcools supérieurs, respectant les notes caractéristiques des cépages tels que, comme le Gamay, Mourvèdre, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Cinétique régulière dans un large panel de températures: 14-30ºC. Efficace pour les macérations pré-fermentaires à froid.
- Tolérance à l'éthanol jusqu'à 15% vol.
- Bon rendement sucre/éthanol.
- Exigence nutritionnelle: modérée. La correction de l'azote assimilable est conseillée, principalement dans les moûts de degré alcoolique potentiellement élevé et sur vendanges à maturité avancée.
- Souche non productrices de vinyphénols.

Rouges	Elevage	Facteur killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
+++	+++	Killer	14-30ºC	élevé	15	Moyen	Variétal

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

DOSES

Vinification	20-30 g/hl

MODE D'EMPLOI

Afin d'optimiser les 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 35º-40ºC (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 10ºC 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.

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 carton de 10 kg.
- Outres de 10 kg dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

EP 724 (rev.2)

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

CONSERVATION

Conforme 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 10ºC.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com