

Vins blancs de type variétal et/ou fermentés en barrique.

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm DIANA est une levure qui produit des arômes fermentaires modérés, sélectionnée pour élaborer des vins blancs de type variétal de haute qualité. Elle confère du volume et de la structure, avec une capacité à libérer rapidement les polysaccharides lors de l'élevage sur lies.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Sélectionnée dans les vignobles de la province de Rueda. Collection Agrovin.

APLICACIÓN

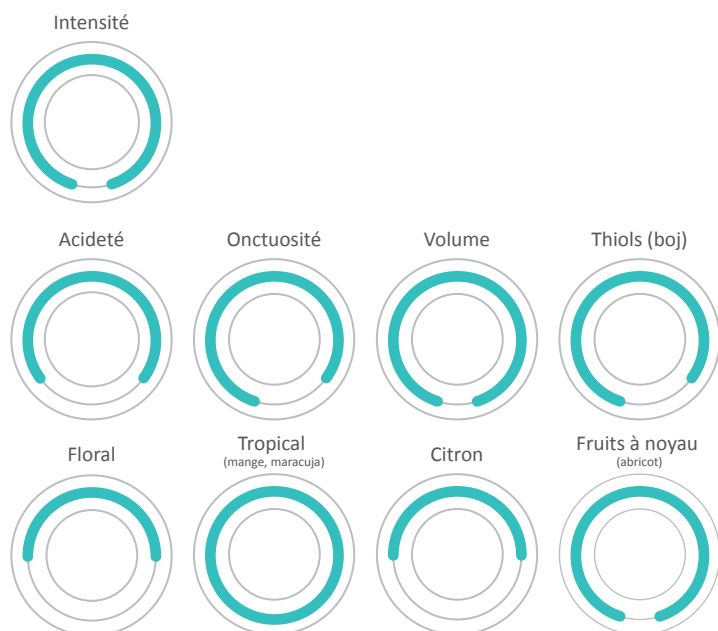
- Indiquée particulièrement pour l'élaboration de vins blancs variétaux de haute qualité (Colombard, Sauvignon, Viognier...).
- Vins blancs fermentés en barrique et/ou élevage sur lies ultérieur.
- Macérations préfermentaires et moûts très clarifiés.
- Elaboration de vins blancs en conditions réductrices.
- Libération des thiols volatiles (activité β -lyase), composés clés dans les vins rosés issus des qualités Merlot, Cabernet Sauvignon.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Respect des caractères variétaux, en exaltant les arômes de fruits tropicaux (mangue, maracuja) et fruits à noyaux (abricot). Onctuosité et volume en bouche.

PROPRIÉTÉS CENOLOGIQUES

- Phase de latence courte.
- Vitesse de fermentation rapide et régulière.
- Production d'acidité volatile moyenne.
- Exigences élevées en azote assimilable.
- Température de travail: 14-25°C.
- Tolérance à l'éthanol élevée : 14%.
- Production faible de H_2S .



Profil aromatique de Viniferm DIANA (Variété Sauvignon; 13,5 % vol.; pH 3,52 ; AT 5,6 g/l; AV 0,28 g/l) avec ajout de 30g/hl d' complexe nutritif et 10 g/hl d'Actimax Plus.

			Facteur Killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
VINS BLANCS +++	VINS ROSÉS ++	Vins blancs d'élevage ++++	Killer	14-25°C	Moyen	14	Élevés	Varietal Esters

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, mais il est également important de:

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure dès que 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 veillant à ce 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 maximale de la levure hydratée.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur foncés, dépourvus de poudre.

PRESENTACIÓN

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

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

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
<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 ²
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conformément aux standards qualitatifs, le produit se conserve dans un 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.

Registre:

R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme avec le Codex Œnologique International et le Règlement CE 606/2009.

VINIFERM DIANA EP 806 / Rev.: 3 /Date: 07/01/15