

viniform Elegancia

Arômes nets et floraux.

CARACTÉRISTIQUES

Viniform ELEGANCIA est une levure cryophile intéressante pour la fermentation à basses températures. Son activité métabolique permet la libération d'acides terpéniques. Contrairement à la majorité des souches présentes sur le marché qui produisent des arômes fermentaires durant la fermentation alcoolique, **Viniform ELEGANCIA** maintient et accentue la typicité variétale. Ce phénomène s'observe autant sur vins blancs que sur rosés. Son autolyse rapide lui confère un intérêt tout particulier pour les vins blancs fermentés en barrique.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Respecte et intensifie les caractéristiques variétales avec des notes florales (œillet, fleurs blanches).

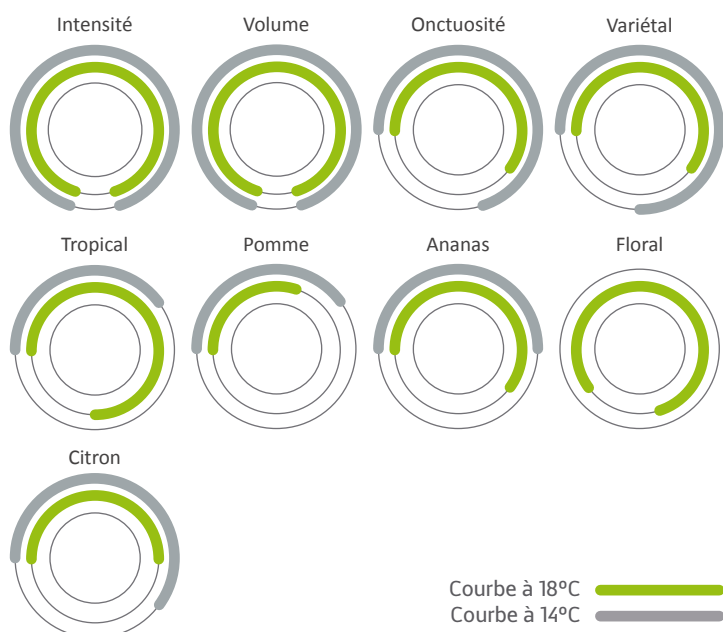
Préserve le caractère fruité des vins et accentue les sensations de volume et d'onctuosité en bouche.

APPLICATIONS

- Spécialement indiquée pour l'élaboration de vins blancs avec des précurseurs terpéniques (Albariño, Chardonnay, Moscatel...)
- Idéal pour les vins de base effervescents en raison de sa faible production de SO₂.
- Fermentations contrôlées avec des moûts très clarifiés.
- Elaboration de vins blancs fermentés en barrique.
- Elaboration de vins rosés de type floral avec augmentation du volume en bouche.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Phase de latence moyenne.
- Rapidité de fermentation: modérée à régulière.
- Alcool: production jusqu'à 14 % d'alcool.
- Exigences moyennes en azote assimilable
- Température de travail : 12-25°C.
- Très faible production de SO₂, idéale pour les vins de bases effervescents.
- Production de polysaccharides.
- Caractère floculant moyen, formation de lies compactes qui facilitent la filtration des vins.
- Faible production de H₂S.
- Activité enzymatique β-glucosidase, α-rhamnosidase, α-arabinosidase, α-apiosidase et reductase.



Profit aromatique de Viniform ELEGANCIA (Variété Macabeu, 12,5% vol) après fermentation d'un moût à deux températures de fermentation : 18°C et 14°C. et avec l'addition de 30 g/hl de nutriment organique.

			Facteur Killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
blancs	rosés	effervescents	Killer	12-25°C	Moyen	15	Faible	Variétal
+++	++	+++						

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.

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 837 (rev.1)

Recuento de levaduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [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>Salmonella</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, 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 (UE) 2019/934