

viniferm Emoción

Rosés intensément fruités

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm EMOCION a été spécifiquement sélectionnée pour la vinification des vins rosés. Elle apporte une grande intensité aromatique ainsi qu'une excellente complexité, due à sa capacité élevée de production d'arômes fermentaires. Cette souche est également adaptée pour des vinifications à basses températures.

APPLICATION

- Elaboration de vins rosés avec une grande intensité aromatique.
- Production élevée d'arômes fermentaires à basses températures.
- Persistance des arômes dans le temps.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Cette souche apporte un excellent équilibre entre les arômes fermentaires de type amylique et le caractère fruité des vins rosés.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Phase de latence courte.
- Cinétique de fermentation modérée à élevée.
- Fermentation sûre et complète.
- Résistance à l'éthanol: 14,5 %.
- Rendement alcoolique moyen.
- Fermentation à basses températures >13°C.
- Bonne capacité à fermenter des moûts très clarifiés.
- Exigences en azote assimilable faible. Sur des moûts très clarifiés et/ou ayant une carence en azote et/ou une teneur alcoolique élevée (supérieure à 12.5% vol), il est conseillé de faire un apport de nutriments riche en azote organique (**Actimax NATURA, Actimax VIT**).
- Faible production de SO₂.
- Faible production d'H₂S.

DOSES

Vinification 20-30 g/hl

 Rosés +++	Facteur Killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol	Besoins nutritionnels	Effets sensoriels
	Killer	13-28°C	Moyen	14,5	Moyen	Production d'esters

MODE D'EMPLOI

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable de s'assurer d'une bonne implantation de la souche dans le milieu. Pour cela il est important de :

- Maintenir une bonne hygiène dans le chai.
- Incorporer la levure le plus tôt possible.
- Respecter la dose d'emploi prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

- 1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leur poids en eau à 35°-40°C (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).
- 2.- Attendre 10 minutes.
- 3.- Agiter la préparation
- 4.- Attendre 10 minutes puis incorporer au moût, en s'assurant qu'il n'y ait pas de différence de plus de 10°C entre le levain et le moût.

Précautions de travail:

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en 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 foncée.

PRÉSENTATION

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

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES EP 866 (REV.1)

Cellules vivantes (<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>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

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 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.