

viniferm TTA

Tintos jóvenes aromáticos y rosados de carácter frutal

CARACTERÍSTICAS

Viniferm TTA es una levadura capaz de formar ésteres en fermentación ideal para fermentar vinos tintos jóvenes, maceraciones carbónicas y rosados. Elevada producción de aromas fermentativos.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Colección Agrovin.

APLICACIÓN

- Elaboración de vinos **tintos jóvenes de alta calidad**. Se obtienen aromas frescos, limpios y con notas aromáticas intensas.
- Vinos tintos de maceración carbónica.
- Proporciona complejidad y estructura en la elaboración de vinos rosados de corte afrutado.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Cepa idónea para resaltar el **carácter frutal** de las elaboraciones de uva tinta. Permite la expresión característica de los aromas varietales (frutos rojos: cereza, grosella, fresa) a la vez que aporta mayor espectro aromático y sensaciones de untuosidad en boca.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fermentación regular y completa.
- Buen rendimiento alcohólico.
- Producción elevada de glicerina, que contribuye a la fijación de compuestos aromáticos.
- Muy baja formación de acidez volátil.
- Exigencias nutricionales: medias. En mostos deficitarios en nitrógeno o de elevada graduación alcohólica (superior a 12,5% vol) se aconseja la adición de nutrientes.
- Temperatura de trabajo: 18-28°C.
- Escasa formación de espuma, debido a su fuerte actividad proteolítica.

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

 Rosado +++	 Tinto +++	Factor competitivo Neutro	Temperatura de trabajo 18-28°C	Rendimiento alcohólico Medio	Tolerancia al etanol 14	Necesidades nutricionales media	Efecto sensorial Ésteres
--	---	-------------------------------------	--	--	-----------------------------------	---	------------------------------------

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 35º-40ºC (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 10ºC 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.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS

EP 315 (rev.3)

Recuento de levaduras (<i>Saccharomyces spp.</i>)[UFC/g]	> 10 ¹⁰
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ⁴
<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 ²
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTACIÓN

- Paquetes de 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.
- Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

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 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.