

viniferm

AURA

Sicurezza fermentativa e complessità aromatica in vini di varietà neutre.

CARATTERISTICHE

Viniferm AURA è un lievito ad elevata produzione di aromi fermentativi, selezionato per elaborare vini bianchi di varietà neutre. La sua rapida fase di latenza e la sua capacità di adattamento lo rendono interessante dall'inizio della vendemmia fino al suo utilizzo in vendemmie tardive. Ceppo capace di fermentare ad ampio intervallo di temperature e con mosti molto chiarificati.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Collezione Agrovin. Ceppo proveniente da vigneti di D.O. Mancha (Spagna).

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

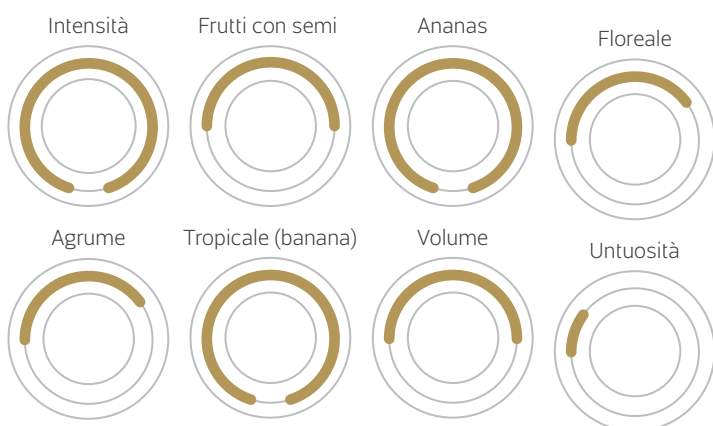
Aromi ad elevata persistenza nel tempo, freschi e intensi. Intensifica i caratteri di frutta tropicale (ananas e banana). Equilibrio in bocca.

APPLICAZIONE

- Particolarmente indicato per l'elaborazione di vini bianchi di varietà neutre.
- Fermentazioni controllate di varietà neutre con mosti molto chiarificati.
- Elaborazione di vini rosati e rossi di taglio fresco e floreale.
- Fermentazione in grandi volumi.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Fase di latenza molto breve.
- Velocità di fermentazione rapida e regolare.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Fabbisogno medio di azoto assimilabile.
- Temperatura di lavoro: 12-30°C.
- Elevata tolleranza all'etanolo.
- Bassa produzione di SH₂.



Profilo aromatico di **Viniferm AURA** (Varietà Airén; 13,1% vol.; pH 3,52: AT 5,6 g/l; AV 0,22 g/l) con aggiunta di 20g/hl di 15 g/hl de di nutrienti organici all'inizio della FA e 15 g/hl di nutrienti complesse a 2/3 della FA.

			Fattore competitivo	Temperatura di lavoro	Resa alcolica	Resistenza all'etanolo %vol	Necessità d'azoto	Profilo aromatico
Bianco +++	Rosato ++	Rosso ++	Killer	12-30°C	Elevata	16	Media	Esteri

DOSE

Vinificazione	20-30 g/hl
---------------	------------

MODO D'USO

Per ottenere i migliori risultati è indispensabile assicurarsi il buon adattamento del ceppo all'ambiente, e quindi è importante:

- Mantenere una buona igiene nella cantina.
- Aggiungere il lievito il prima possibile.
- Rispettare le dosi prescritte.
- Reidratare bene il lievito.

Reidratazione:

- 1.- Aggiungere i lieviti secchi, in un rapporto di 10 volte il loro peso, in acqua a 35°-40°C (10 litri d'acqua per 1 kg di lievito).
- 2.- Aspettare 10 minuti.
- 3.- Agitare la miscela.
- 4.- Attendere 10 minuti e incorporare al mosto, facendo in modo che non vi sia una differenza di più di 10°C tra il composto reidratato e il mosto.

Precauzioni nella lavorazione:

- In ogni caso, il lievito non dovrà essere reidratato per più di 30 minuti in assenza di zuccheri.
- Il rispetto del tempo, la temperatura e la modalità d'uso descritte garantiscono la massima viabilità del lievito idratato.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

Conta dei lieviti (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Altri lieviti [UFC/g]	< 10 ⁵
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ⁵
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assenza
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²
Umidità [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPETTO FISICO

Granuli di colore tostato, privi di polvere.

PRESENTAZIONE

- Pacchetti da 500 g sottovuoto, in involucro multistrato di alluminio, in scatole da 10 kg.
- Pacchetti da 10 kg in involucro multistrato di alluminio.

CONSERVAZIONE

Il prodotto conforme agli standard qualitativi si conserva nella sua confezione ermetica sottovuoto per un periodo di quattro anni in camera frigorifera a una temperatura compresa tra 4 e 10°C.

Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35°C e/o con umidità, ne riducono l'efficacia.