

viniferm Pasión

Produzione di esteri fermentativi

CARATTERISTICHE

Viniferm PASION è un lievito selezionato per l'elaborazione di vino per la sua produzione di esteri fermentativi.

APPLICAZIONE

- »Elaborazione di vino bianco, in particolare, di varietà neutre come Airén, Palomino e Macabeo.
- »Elaborazione vino rosato.
- »Idoneo per fermentazione di vino base per presa di spuma.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE




- Produzione di una gran quantità di composti aromatici del tipo esteri, quali note di composte, sciroppo e tocchi floreali.
- Aromi fermentativi molto stabili nel tempo.
- Vini lunghi e strutturati

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- »Cinetica fermentativa veloce a temperature superiori a 18°C. È possibile fermentare a basse temperature (fino a 12°C) in mosto di alta qualità, aggiungendo dei supplementi nutrizionali.
- »Elevati fabbisogni nutrizionali. È importante applicare degli attivatori di fermentazione, soprattutto quando i mosti sono molto chiarificati e quando le temperature di fermentazione sono sotto i 16°C
- »Moderata tolleranza all'etanolo nell'intervallo di 14% (v/v)
- »Carattere Killer: presente (K2) offre una garanzia supplementare alla prevalenza nel mosto e all'efficacia dell'inoculo.
- »Bassa produzione di acidità volatile (generalmente < 0,3 g/l)
- »Ceppo a bassa formazione di spuma.
- »Temperatura di lavoro: 14-25°C.

DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl

 Bianco +++	 Rosato +++	 Spumante +++	Fattore competitivo Killer	Temperatura di lavoro 14-25°C	Resa alcolica Media	Resistenza al etanol %vol 14	Profilo aromatico Esteri
--	--	--	--------------------------------------	---	-------------------------------	--	------------------------------------

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 vitalità del lievito idratato.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE EP 835 (rev.1)

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.

CONSERVAZIONE

Il prodotto conforme agli standard qualitativi si conserva nella sua confezione ermetica sottovuoto per un periodo di quattro anni in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68