

## viniferm PDM

Sicurezza della fermentazione e schiumosità

### CARATTERISTICHE

**Viniferm PDM** è un lievito capace di fermentare a basse temperature e con mosti molto chiarificati. La sua attività fermentativa è ottimale in situazioni di carenza nutrizionale o con uve ad alto potenziale alcolico.

### ORIGINE

*Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus. Il vitigno proviene dai vigneti della regione dello Champagne (Francia). Vitigno Pasteur Prise de Mousse (PDM)

### APPLICAZIONE

- » Adattato alla fermentazione di mosti fortemente chiarificati, poveri di sostanze azotate e di fattori di crescita.
- » Fermentazioni a basse temperature.
- » Vini rossi ad alta gradazione e vini rosati ad alta chiarificazione.
- » È utilizzato con successo nei casi di fermentazione con alto contenuto di alcol e basso contenuto di zucchero.
- » Ottimi risultati nella fermentazione secondaria, sia in vasca che in bottiglia. Fase di ritardo breve e schiumosità graduale, con caratteri finiti ed eleganti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rispetto dell'identità varietale delle uve bianche e rosse.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- » Vitigno vigoroso, breve fase di dormienza.
- » Alcol: ceppo di elevato rendimento alcolico.
- » Il carattere killer: presente (K2) fornisce un'ulteriore garanzia per la prevalenza nel mosto e l'efficacia dell'inoculo.
- » Fabbisogno nutrizionale: buona attività di fermentazione in mezzi privi di nutrienti. Tuttavia, in queste condizioni, è raccomandata la correzione con azoto del mosto per minimizzare il rischio di un aumento dell'acidità volatile.
- » Temperatura di lavoro: 12-25°C.



Bianco

+++



Rosso

+++



Rosé

+++



Spumante

+++



Gamma di fermentazione

+++

Fattore competitivo

Killer

Temperatura di lavoro

12-25°C

Rendimento alcolico

Elevato

Resistenza all'etanolo % vol

16

Necessità di idrogeno

Bassa

Intensità aromatica

Neutra

### DOSE

Vinificazione 20-30 g/hl  
Vino spumante 30-40 g/hl  
Gamma di fermentazione 30-50 g/hl

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Per ottenere i migliori risultati è essenziale assicurarsi che il ceppo sia ben impiantato nel mezzo, quindi è importante:

- » Mantenere una buona igiene in cantina.
- » Aggiungere il lievito il prima possibile.
- » Rispettare la dose prescritta.
- » Reidratare bene il lievito.

#### Reidratazione:

- 1.- Aggiungere il lievito secco in 10 volte il suo peso in acqua a 35°-40°C (10 litri di acqua per 1 kg di lievito).
- 2.- Attendere 10 minuti.
- 3.- Mescolare la miscela.
- 4.- Attendere 10 minuti e aggiungere al mosto, assicurandosi che non ci siano più di 10°C di differenza tra il mezzo reidratato e il mosto.

#### Precauzioni nella lavorazione:

In ogni caso, il lievito non deve essere reidratato per più di 30 minuti in assenza di zuccheri.

Il rispetto dei tempi, delle temperature e delle modalità d'uso descritte garantisce la massima vitalità del lievito idratato.

### ASPETTO FISICO

Granuli di colore marrone, privi di polvere.

### PRESENTAZIONE

Confezioni sottovuoto da 500 g in fogli di alluminio, in cartoni da 10 kg.

### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 834 (rev.1)

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

### MODALITÀ DI 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.

Una eventuale esposizione prolungata a temperature superiori a 35°C e/o presenza di umidità, riducono la sua efficacia.

#### RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934