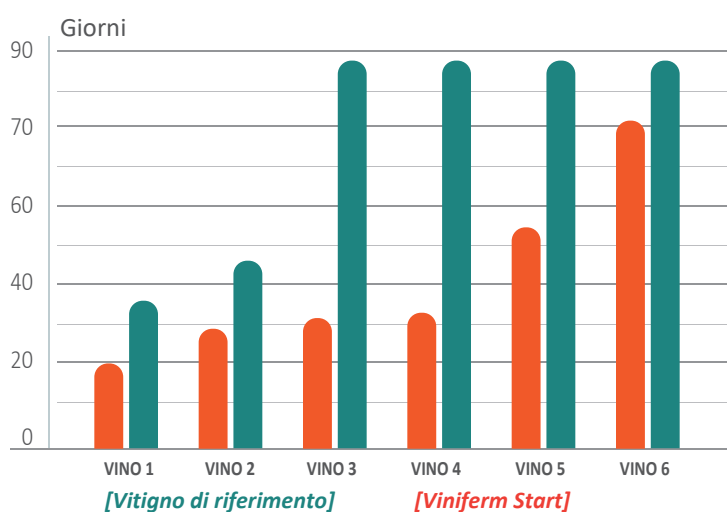


# viniform Start

Soluzione per le gamme di fermentazione.



Tempo (giorni) di esaurimento degli zuccheri dopo la semina di vini di diverse origini in situazione di fermentazione bloccata (>14% vol., 4-15 g/l di zuccheri residui).

## CARATTERISTICHE

**Viniform START** è un lievito adatto alla rifermentazione in caso di fermentazioni bloccate o lente.

## ORIGINE

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*. Collezione Agrovini. Da vitigni autoctoni selezionati per la loro efficienza nel riavviare la fermentazione alcolica.

## APPLICAZIONE

- Trattamento di tutti i tipi di vino con gamma di fermentazione alcolica. Esiste un protocollo di lavoro specifico per la riattivazione delle fermentazioni con questo vitigno.
- Fermentazione di mosto e uve con un potenziale elevato grado alcolico (> 15 %vol.)
- Vinificazione da uve surmature.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rispetta le caratteristiche organolettiche del vino nei trattamenti di fermentazione fermi o molto lenti.

Rispetta la varietà quando si utilizza dall'inizio della fermentazione alcolica.

## PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Fase di latenza media e tasso di fermentazione molto veloce.
- Vitigno molto resistente all'etanolo. Tolleranza > 17 % vol.
- Carattere Killer neutro. La riattivazione delle fermentazioni bloccate non è influenzata dal fattore competitivo dei lieviti precedentemente inoculati.
- Esigenza nutrizionale media: Tuttavia, per la fermentazione di vini ad alto contenuto alcolico, l'aggiunta di azoto facilmente assimilabile (AFN) è necessaria per garantire la vitalità di un maggior numero di generazioni di lievito.
- Temperatura di lavoro: 14-30 °C
- Rendimento alcolico: medio.
- Buona produzione di glicerolo.
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub> e acetaldeide.

 Gamma di fermentazione ++++	Fattore competitivo <b>Neutro</b>	Temperatura di lavoro <b>14-30°C</b>	Rendimento alcolico <b>Basso</b>	Resistenza all'etanolo % vol <b>17</b>	Necessità di idrogeno <b>Media</b>	Intensità aromatica <b>Neutro</b>
---	--------------------------------------	---	-------------------------------------	---	---------------------------------------	--------------------------------------

### DOSE

Vinificazioni	20-30 g/hl
Risoluzione della 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 da 500 g sottovuoto in foglio di alluminio in cartoni da 10 kg.

### PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE E FISICO-CHIMICHE

EP 632 (rev.2)

Conteggio dei lieviti ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Otras Lievito [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Muffe [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Batteri dell'acido acetico [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [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 è conforme alle norme di qualità e viene conservato nella sua confezione sottovuoto per un periodo di quattro anni in una camera refrigerata tra 4 e 10°C.

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.