

## viniferm BY

Fermentações rápidas e seguras.

### CARACTERÍSTICAS

Viniferm BY apresenta aptidões fermentativas em condições difíceis de fermentação: baixas temperaturas, mostos muito clareados e carências nutricionais.

### ORIGEM

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus.*

### QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Carácter neutro em relação à identidade varietal de uvas brancas e tintas.

### APLICAÇÃO






- Adaptada à fermentação de mostos fortemente clarificados, pobres em substâncias nitrogenadas e fatores de crescimento.
- Fermentações a baixas temperaturas.
- Vinhos tintos de elevado grau alcoólico e rosados muito clarificados.
- Resolução de paragens de fermentação

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fase de latência breve.
- Álcool: estirpe de elevado rendimento alcoólico.
- Requisitos nutricionais: boa atividade fermentativa em meios carentes de nutrientes.
- Baixa produção de acidez volátil inclusive em condições difíceis.
- Temperatura de trabalho: 10-25°C.

### DOSE

Vinificação	20-30 g/hl
Espumantes	30-40 g/hl
Paragens de fermentação	30-50 g/hl

 Branco +++	 Tinto +++	 Rosado +++	 Espumante +++	 Paragens de fermentação +++	Fator competitivo Neutro	Temperatura de trabalho 10-25°C	Rendimento alcoólico Elevado	Resistência ao etanol %vol 17	Necesidad de nitrógeno Baixa	Perfil aromático Neutro
---	---	--	---	---	-----------------------------	------------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	----------------------------

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Para obter os melhores resultados é indispensável assegurar a boa implantação da levedura no meio, sendo importante:

- Manter uma boa higiene na adega.
- Adicionar a levedura o mais rápido possível.
- Respeitar a dose recomendada.
- Reidratar bem a levedura.

#### Reidratação:

- 1.- Adicionar as leveduras secas em 10 vezes o seu peso em água a 35°-40°C (10 litros de água por 1 kg de levedura).
- 2.- Esperar 10 minutos.
- 3.- Agitar a mistura.
- 4.- Esperar 10 minutos e incorporar ao mosto, procurando que não exista uma diferença de mais de 10°C entre o meio reidratado e o mosto.

#### Precauções de trabalho:

- Em qualquer caso, a levedura não deverá estar em reidratação mais de 30 minutos na ausência de açúcares.
- O respeito do tempo, temperatura e modo de utilização descrito garantem a máxima viabilidade da levedura hidratada.

### ASPETO FÍSICO

Grânulos de cor tostado, desprovidos de pó.

### APRESENTAÇÃO

Pacotes de 500 g embalados a vácuo em revestimento multi-camada de alumínio em caixas de 10 kg.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUÍMICAS EP 312 (rev.3)

Contagem de leveduras ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mofos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bactérias acéticas [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausência
Coliformes totais [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Humidade [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

### CONSERVAÇÃO

O produto, conforme com os padrões qualitativos, conservase na sua embalagem selada em vácuo durante um período de quatro anos em câmara refrigerada entre 4 e 10°C.

Eventuais exposições prolongadas a temperaturas superiores a 35°C e/ou com humidade reduzem a sua eficácia.

#### RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.