

viniferm **Flora**

Cepa adequada para incrementar a complexidade aromática em vinhos brancos de variedades neutras.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm FLORA é uma levedura capaz de formar ésteres na fermentação. É uma cepa recomendada para fermentações tradicionais de mostos de variedades neutras.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

A elevada produção de ésteres incrementa o registo aromático dos vinhos. Descritores do tipo fruta de grainha (pera, maçã...) e tons florais.

APLICAÇÃO

- Produção de vinhos brancos procedentes de variedades neutras.
- Produção de vinhos doces.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **Exigência nutricional:** elevada. Especialmente recomendável a adição de nutrientes orgânicos no início da FA (Actimax VIT) que evitem fermentações excessivamente lentas.
- Temperatura de trabalho: 18-25°C.
- Formação de acidez volátil: 0,2-0,4 g/l.
- Cepa fortemente produtora de ésteres e álcoois superiores.
- Certo carácter floculante: formação de borras compactas no final da fermentação e menor turbidez do vinho terminado. Esta propriedade floculante pode ser observada durante a reidratação da levedura.

DOSE

Vinificação 20-30 g/hl

 Blanco +++	 Doce +++	Fator competitivo Neutro	Temperatura de trabalho 18-25°C	Rendimento alcoólico Médio	Necessidade de nitrogénio Elevada	Resistência ao etanol % vol. 14	Perfil aromático Ésteres
---	---	------------------------------------	---	--------------------------------------	---	---	------------------------------------

MODO DE APLICAÇÃO

Para obter os melhores resultados é imprescindível garantir a boa implantação da cepa no ambiente, portanto é importante:

- Manter uma boa higiene na adega.
- Adicionar a levedura o mais rápido possível.
- Respeitar a dose prescrita.
- 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, garantindo que não haja diferença superior a 10°C entre o meio reidratado e o mosto.

Precauções de trabalho:

Em qualquer caso, a levedura não deve ser reidratada por mais de 30 minutos na ausência de açúcares.

O respeito ao tempo, temperatura e modo de aplicação descrito garantem a máxima viabilidade da levedura hidratada.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EP 836 (rev.2)

Recontagem de leveduras(<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Bolores [UFC/g]	< 10 ³
Bactérias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁵
Bactérias acéticas [UFC/g]	< 10 ⁴
<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 ²
Humidade [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPETO FÍSICO

Grânulos de cor castanha, desprovidos de pó.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 500 g embaladas a vácuo em invólucro multilaminar de alumínio, em caixas de 10 kg.

MODO DE CONSERVAÇÃO

O produto conforme as normas qualitativas é conservado na sua embalagem lacrada a vácuo por 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 em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.