

viniferm KLR

Estirpe específica para flash e termovinificação.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm KLR é uma levedura com carácter killer (fenótipo K2), garantindo uma rápida e total implantação da levedura em condições difíceis tais como: temperaturas elevadas, grandes volumes ou elevadas populações de leveduras indígenas.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. (França)

APLICAÇÃO

- Estirpe específica para flash e termovinificação.
- **Viniferm KLR**, pela sua característica killer, garante uma boa e total fermentação alcoólica, consumindo todos os açúcares do mosto, inclusive em condições difíceis como: temperaturas extremas de fermentação, mostos pobres em nitrogénio assimilável e ácidos gordos, elevadas taxas de álcool, mostos muito clareados.
- **Viniferm KLR** respeita a tipicidade de estirpes produtoras de poucos compostos aromáticos contribuindo positivamente para a complexidade e fineza aromática.
- **Viniferm KLR** é recomendável para vinificação a baixa temperatura de vinhos brancos, rosados e tintos preservando a tipicidade varietal das estirpes.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Álcool: estirpe de elevado rendimento alcoólico.
- Tolerância ao etanol: 16-18 % (v/v).
- Produção de glicerol: de 6 a 8 g/l.
- Temperatura de trabalho: 12-30°C.
- Estirpe vigorosa, fase de latência breve.
- Requisitos nutricionais: requisito de nitrogénio bastante baixo.

DOSE

Vinificação 20-30 g/hl.

 Branco +++	 Rosado +++	 Tinto +++	Fator competitivo Killer	Temperatura de trabalho 12-30°C	Rendimento alcoólico Elevado	Tolerância ao etanol %vol 16	Necessidades nutricionais Baixa	Efeito sensorial Neutro
--	--	---	------------------------------------	---	--	--	---	-----------------------------------

DOSES

Vinificação 20-30 g/hl

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 839 (rev.1)

Contagem de leveduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Mofos [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

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.