

# viniferm NS-TD

Levedura Não *Saccharomyces*.  
Aumento da componente aromática e estrutura em boca.

### CARACTERÍSTICAS

**Viniferm NS TD** é uma variedade de *Torulaspota delbrueckii* selecionada pela sua capacidade em melhorar a componente sensorial dos vinhos.

**Nariz:** Aumento de complexidade e componente aromática dos vinhos. Intensifica as notas florais pela produção de  $\beta$ -fenil etanol (rosa, flores brancas) assim como o carácter varietal pela sua elevada atividade B-liasa (toranja, buxo).

**Boca:** Confere redondez e volume aos vinhos graças à libertação significativa de manoproteínas.

### ORIGEM

*Torulaspota delbrueckii*. Coleção Agrovin.

Procedência da variedade: D.O. Ribera del Duero



Equipa de investigação: Departamento Microbiologia III. Universidad Complutense de Madrid.

### Referências:

» *Denamic analisis of pshiological properties of Torulaspota delbrueckii in wine fermentations and its incidence on wine qualite* (Belda et al. 2015 Applied Microbiologie and Biotechnologe)

» *Actividades enzimáticas de levaduras no Saccharomyces para su aplicacion enológica* (Belda et al. 2015 ACE Enologia )

» *Directed metabolomic approaches for the characterization and development of new yeast strains.* (Belda et al. 2015 BIO Web of Conferences OIV2015)

### QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Aumento de complexidade da componente aromática do vinho . Intensifica as características varietais. Forte impacto gustativo, acentuando a sensação de volume e untuosidade em boca, atenuando a adstringência e prolongando o fim de boca.

### APLICAÇÃO

» Vinhos brancos e tintos de perfil varietal em que se pretenda acentuar as qualidades em boca.

» Fermentações controladas de variedades neutras em que se pretenda aumentar la complexidade aromática.

» Vinhos rosés de perfil floral com aumento de volume em boca.



**PROPRIEDADES ENOLÓGICAS**

» Poder alcoólico 9,5%vol. Requer inoculação de variedade *Saccharomyces cerevisiae*.

» Temperatura de trabalho 17 °C - 28 °C

» Necessidades de NFA alta.

» Produção de sulfídrico nula.

» Produção de acidez volátil, muito baixa.

» Produção de compostos carbonílicos (acetaldeído, acetoína), muito baixa.

» Cinética fermentativa média.

» Resistência ao sulfuroso baixa.

» O recurso de perfil Não *Saccharomyces* + *Saccharomyces cerevisiae*, permite a obtenção de vinhos menos alcoólicos.

*Viniferm NSTD foi galardoada com o Prémio de inovação da Enomaq 2015.*

**DOSE**

Vinificação 20-30 g/HL

**MODO DE APLICAÇÃO**

Para obter os melhores resultados é indispensável assegurar uma boa implantação da levedura portanto é importante:

- » Manter uma boa higiene na adega.
- » Inocular a levedura quanto antes.
- » Respeitar a dose aconselhada.
- » Respeitar o protocolo de rehidratação.

**Rehidratação:**

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

**Precauções de trabalho:**

- Deve evitar-se que a levedura esteja mais de 30 minutos sem a presença de açúcares depois de reidratada.
- O cumprimento de parâmetros como tempo, temperatura e modo de inoculação descritos garantem a viabilidade máxima da levedura hidratada.
- Protocolo de trabalho: ver ficha anexa.

**PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FISCOQUÍMICAS  
EP 871 (rev.1)**

População de leveduras ( <i>Torulasporea delbrueckii</i> ) [UFC/g]	> 10 <sup>10</sup>
Outras leveduras [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bolores [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]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Humidade [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

**ASPECTO FÍSICO**

Granulado de cor amarelo tostado, sem pó.

**APRESENTAÇÃO**

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

**CONSERVAÇÃO**

Para manter as suas características e qualidades deve conservar-se na sua embalagem selada e em vácuo por um período até 4 anos a temperatura entre 4 e 10 °C

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

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto nos termos do Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.*