

viniferm RVA

Fruta e estrutura.
Vinhos menos alcoólicos.

CARACTERÍSTICAS

Viniferm RVA é uma levedura especialmente recomendada para vinhos tintos de elevada tolerância ao etanol, capaz de respeitar os aromas próprios da variedade. Permite as macerações prolongadas e macerações pré-fermentação a frio.

ORIGEM

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Coleção Agrovin. Estirpe originária de vinhedos de Ribera del Duero (Espanha).

APLICAÇÃO

- Indicada para a elaboração de vinhos tintos com macerações longas: a sua cinética de fermentação pausada permite prolongar o tempo de contacto com as cascas. Permite proteger e incrementar a intensidade de cor na vinificação em tinto.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Respeito pelas características aromáticas varietais. **Nuances doces e com especiarias**. Interessante para o envelhecimento em madeira.

Indicada para todo o tipo de variedades de tintos destinadas a envelhecer em madeira: Tinto fino (tempranillo), Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Monastrell, Tinta Roriz.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Curso médio e final da fermentação moderado, permite prolongar a maceração do líquido com a pasta.

- Tolerância ao álcool até 16% vol.

- Baixo rendimento açúcar/etanol.

- Requisitos nutricionais: altos. É recomendável a correção do nitrogénio assimilável, especialmente em mostos de elevado grau alcoólico potencial e procedente de uva excessivamente madura.

- Pouca afinidade da parede celular pela matéria corante, borras menos coloridas e respeito pela concentração polifenólica.

- Excelente para inoculação com bactérias lácticas *Oenococcus oeni* Viniferm OE.



Perfil aromático de Viniferm RVA (Variedade Tinto Fino DO Ribera de Duero, 14 % vol com adição de nutriente orgânico).

 Tinto +++	 Envelhecimento +++	Fator competitivo Killer	Temperatura de trabalho 16-28°C	Rendimento alcoólico Baixo	Tolerância ao etanol (Vol%) 16	Requisitos nutricionais Elevada	Perfil aromático Varietal
---	--	-----------------------------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------

DOSE

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

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EP 394 (rev.3)

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.