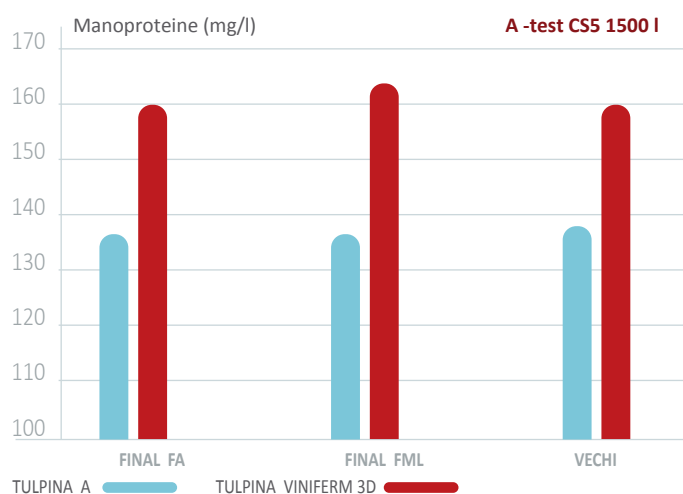
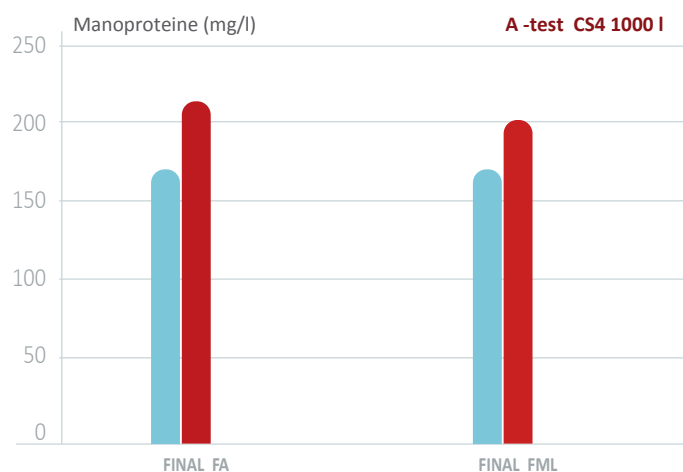


viniferm 3D

Volum la degustare, vinuri roșii lungi și rotunde.



Eliberarea de monoproteine (mg/l) în etapa de fermentație și postfermentație. Comparăția între tulpini de drojdie. Cabernet Sauvignon 2013. A) 1000l, b) 1500hl.

Analiza conținutului de manoproteine a fost făcută prin izolarea și apoi hidrolizarea fracțiilor macromoleculare ale vinurilor utilizând metoda HPLC, după Quirós și alții (2012). Probele au fost analizate de două ori.

CARACTERISTICI

Viniferm 3D, creată special pentru vinurile de tip mediteranean, dezvoltă caracteristicile aromatice și gustative ale strugurilor roșii premium. Intensifică post-gustul și imprimă vinului senzația de volum, subliniind fracția fenolică, reducând astringența și accentuând taninurile dulci.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Tulpina a fost selectionată în cadrul programului CENIT DEMETER "Dezvoltarea strategiilor și metodelor în viticultura și vinificație ca răspuns la schimbările climatice", în urma colaborării dintre crama Bodegas Torres S.A., IFI (Institutul de Fermentații Industriale) și ICVV (Institutul de Științe ale Vieii și Vinului) al CSIC Spania.



APLICAȚIE

Excelentă pentru producerea vinurilor roșii de calitate superioară precum Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Monastrell.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE



Vinurile obținute din struguri copti, cu potențial ridicat de alcool și o prezență puternică a fenolilor au o structură suficient de slabă încât să imprime senzația de arsură la degustare și note amare în profilul gustativ.

Viniferm 3D produce o cantitate semnificativă de manoproteine în timpul fazelor de fermentație și post-fermentative, îmbunătățind senzația de volum și rotunjime la degustare.

Intensifică post-gustul și imprimă vinului volum, subliniind fracția fenolică, reducând astringența și accentuând taninurile dulci.

DOZĂ

Vinificație 20-30 g/hl

 Roșu ++	 Invechire +++	Factor competitiv Neutru	Temperatura de lucru 18-28°C	Rendament alcoolic Mediu	Toleranță la etanol %vol 15	Necesar nutritional Ridicat	Profil aromatic Varietal
--	--	-----------------------------	---------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

- Faza latentă scurtă.
- Viteză de fermentație rapidă și regulată
- Producție scăzută de aciditate volatilă.
- Necesitar nutritional: ridicat. Se recomandă corectia de azot ușor asimilabil, în special la musturile obținute din struguri supracopti, cu potențial alcoolic ridicat.
- Temperatura de lucru: 18-28°C.
- Rezistența la etanol: 14-15%vol.
- Producție medie de alcool.
- Producție scăzută de SH₂.
- Formare scăzută de spuma.
- Excelentă capacitate autolitică (eliberarea polizaharidelor și monoproteinelor)

PROPRIETĂȚI FIZICOCHEMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 879 (rev.1)

Numar de drojdii (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Alte drojdii [UFC/g]	< 10 ⁵
Mucegaiuri [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii lactice [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacterii acetice [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absența
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absența
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absența
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²
Umiditate [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

MOD DE UTILIZARE

Pentru obținerea unor rezultate mai bune este obligatoriu să se asigure o bună implantare a tulpinii în mediu, astfel că, este important să:

- Păstrați o igienă bună în crama.
- Adăugați drojdia cât mai repede posibil.
- Respectați doza prescrisă.
- Rehidratați bine drojdia.

Rehidratare:

- 1.- Adăugați drojdiile uscate în de 10 ori greutatea lor în apă la 35°-40°C (10 litrii de apă la 1 kg de drojdie).
- 2.- Așteptați 10 minute.
- 3.- Agitați amestecul.
- 4.- Așteptați 10 minute și încorporați în must, încercând să nu existe o diferență mai mare de 10°C între mediul rehidratat și must.

Precauții de lucru:

În orice caz, drojdia nu trebuie să stea la rehidratat mai mult de 30 minute în lipsa zaharurilor.

Respectarea timpului, temperaturii și modului de utilizare descris garantează viabilitatea maximă a drojdiei hidratate.

CONSERVARE

Conform standardelor calitative produsul se depozitează în ambalajul sigilat, vidat, în condiții de refrigerare (4-10 °C), timp de patru ani.

Expunerea prelungită la temperaturi de peste 35°C și / sau umiditate, îi scade eficacitatea.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European (UE) 2019/934.