

viniform Carácter

Notas varietales con matices balsámicos

CARACTERÍSTICAS

Viniform CARACTER es una levadura seleccionada para la elaboración de vino para potenciar los caracteres frutales especialmente en vinos tintos.

APLICACIÓN

•Elaboración de vino tinto varietal procedente de Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Viniform CARACTER respeta el carácter varietal. Potencia los aromas afrutados (grosella, ciruela, frambuesa, mora) a la vez que potencia la estructura en boca.



Al ser una cepa muy glicérica aporta cuerpo y sensación de volumen en boca.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Producción importante de glicerol que disminuye el rendimiento alcohólico.
- Cinética fermentativa moderada a temperaturas de fermentación por encima de 22°C con una fase de latencia relativamente corta.
- Alta tolerancia al etanol en el rango de los 14,5-15,5% (v/v).
- Baja producción de acidez volátil (generalmente < 0.3 g/l)
- Cepa de baja formación de espuma.

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl

		Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Tolerancia al etanol	Necesidades nutricionales	Efecto sensorial
Crianza +++	Tinto +++	Killer	16-28°C	Bajo	15	Elevada	Varietal

MODO DE EMPLEO

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- Mantener una buena higiene en la bodega.
- Añadir la levadura lo antes posible.
- Respetar la dosis prescrita.
- Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

- 1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35°-40°C (10 litros de agua por 1 kg de levadura).
- 2.- Esperar 10 minutos.
- 3.- Agitar la mezcla.
- 4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10°C entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

- En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratándose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y FÍSICOQUÍMICAS EP 841 (REV.2)

Recuento de levaduras (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 ⁵
Mohos [UFC/g]	< 10 ³
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 ⁴
<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 ²
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPECTO FÍSICO

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

PRESENTACIÓN

Paquetes de 500 g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio en cajas de 10 kg.

CONSERVACIÓN

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10°C.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35°C y/o con humedad reducen su eficacia.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.