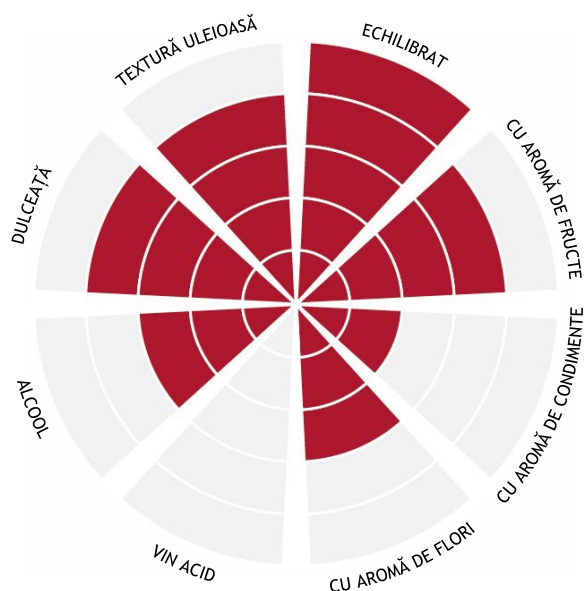


viniform **Direct**

Drojdie ușor de utilizat pentru vinuri varietale



Vin Tempranillo 14%. Recolta 2021

— Caracteristici

Viniform Direct este o drojdie special selectată pentru o ușoară utilizare în crame care are o capacitate de adaptare la condițiile limitative ale mustului. Procesul de producție ales și caracteristicile intrinseci ale tulpinii drojdiei favorizează utilizarea produsului Viniform Direct fără hidratarea tradițională a drojdiilor.

— Origine

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Colecția Agrovin.

— Aplicare

Adecvată pentru vinurile roșii la care se dorește o sporire a profilului varietal. Îmbunătățește calitățile organoleptice ale vinurilor din struguri cu o componentă taninică ridicată sau un echilibru mai puțin matur.

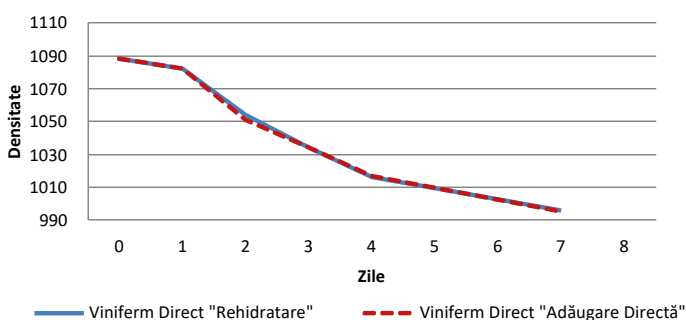
— Calități organoleptice

Viniform Direct este o drojdie cu un puternic profil varietal care, prin eliberarea crescută de polizaharide, permite o îmbunătățire a suavității gustului în cazul vinurilor structurate cu o componentă polifenolică ridicată. De asemenea, permite reechilibrarea acelor producții din struguri cu un echilibru de maturare mai scăzut.

Tip de vin	Roșu
Temperatura de lucru	16 - 28 °C
Toleranță la etanol	15 % vol.
Profil aromatic	Varietal
Necesități nutriționale	Mediu - Ridicat

Proprietăți oenologice

- Drojdie cu adăugare directă.
- Grosimea crescută a membranei fosfolipide.
- Etapă scurtă de latență.
- Rezistență ridicată la stres osmotic.
- Producție scăzută de aciditate volatilă
- Interval ridicat de temperatură de lucru: 16-28 °C
- Persistență varietală.
- Toleranță la etanol: 15%
- Producție scăzută de SH2.
- Factor competitiv neutru.
- Necesitate de azot mediu-înaltă.
- Rezultate mai bune în combinație cu Actimax Regrowth.



Evoluția cineticii fermentative cu Viniferm Direct aplicată în „Rehidratare tradițională” și „Adăugare directă”.

Dozaj

Fermentare prin adăugare directă:	30-40 g/hl
Fermentare prin rehidratare tradițională:	20-30 g/hl

Aspect fizic

Granule de culoare maronie-prăjită, fără praf.

Prezentare

Recipient de 10 kg în ambalaj de aluminiu multilaminat.

Mod de utilizare

Viniferm Direct poate fi utilizată atât la rehidratarea tradițională ca și la adăugarea directă.

Rehidratare:

1. Se adaugă drojdiile uscate în raport de 1:10 în apă la temperatura de 35- 40°C (10 litri de apă la 1 kg de drojdie).
2. Se așteaptă 10 minute.
3. Se agită amestecul.
4. Se așteaptă 10 minute și se adaugă în must evitând cât mai mult o diferență de mai mult de 10°C între mediul rehidratat și must.

Adăugare directă:

Adăugarea directă se poate realiza la o fracție de must sau peste capac:

----- Adăugare peste capac:

1. Se împrăștie peste capac asigurând o bună acoperire a acestuia.
2. Se realizează o recirculare deschisă timp de 30 minute, după adăugarea drojdiei,

----- Adăugare în fracție a mustului.

1. Se adaugă peste o fracție de must (Minim în raport de 20:1).
2. Se așteaptă 10 minute.
3. Se agită amestecul.
4. Se așteaptă 10 minute și se adaugă în depozit.
5. Se realizează o recirculare deschisă după incorporarea în depozit.

Precauții:

- Nu se recomandă utilizarea la adăugare directă în must cu temperaturi mai mici de 16°C.
- Nu se recomandă utilizarea în adăugare directă în macerație pre fermentativă.
- Nu se recomandă utilizarea în adăugare directă la struguri cu calitate sanitară inferioară

Protocolul nutrițional este în mod special important în acele cazuri în care se aplică adăugarea directă:

- Asigurarea conținutului minim de 180 mg/l de NFA în mustul inițial.
- Cu valori inferioare a se îmbunătăți în prealabil cu Actimax NATURA sau Actimax VARIETAL.
- După 48 ore de la adăugarea drojdiei, a se adăuga 30 g/hl de Actimax Regrowth cu proprietăți specifice pentru favorizarea înmulțirii și viabilității celulare (steroli, minerale, azot de diferite tipuri și tiamină).

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

EP 894 (rev.0)

Număr 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]	Absentă
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absentă
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absentă
Număr total de coliformi [UFC/g]	< 10 ²
Umiditate [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Mod de păstrare

Conform standardelor calitative produsul se păstrează în ambalajul său sigilat în vid, pe durata unei perioade de patru ani, în loc răcoros și uscat, fără mirosuri. Odată deschis ambalajul, trebuie utilizat cât mai curând posibil. Eventualele expuneri prelungite la temperaturi mai mari de 35° C și/sau cu umiditate reduc eficiența sa.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codul internațional al practicilor oenologice și Regulamentul (UE) 2022/68.