

viniform KLR

Cepa específica para flash y termovinificación.

CARACTERÍSTICAS

Viniform KLR es una levadura con carácter killer (fenotipo K2), asegurando una rápida y total implantación de la levadura en condiciones difíciles tales como: temperaturas elevadas, grandes volúmenes o elevadas poblaciones de levaduras indígenas.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus. (Francia)

APLICACIÓN

- Cepa específica para flash y termovinificación.
- **Viniform KLR**, por su carácter killer, asegura una buena y total fermentación alcohólica, consumiendo todos los azúcares del mosto, incluso en condiciones difíciles como: temperaturas extremas de fermentación, mostos pobres en nitrógeno asimilable y ácidos grasos, elevadas tasas de alcohol, mostos muy clarificados.
- **Viniform KLR** respeta la tipicidad de cepas productoras de pocos compuestos aromáticos contribuyendo positivamente a la complejidad y la fineza aromática.
- **Viniform KLR** es recomendable para vinificación a baja temperatura de vinos blancos, rosados y tintos preservando la tipicidad varietal de las cepas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Alcohol: cepa de elevado rendimiento alcohólico.
- Tolerancia al etanol: 16-18 % (v/v)
- Producción de glicerol: de 6 a 8 g/l.
- Temperatura de trabajo: 12-30°C.
- Cepa vigorosa, breve fase de latencia.
- Exigencia nutricional: requerimiento de nitrógeno bastante bajo.

DOSIS

Vinificación 20-30 g/hl.

 Blanco +++	 Rosado +++	 Tinto +++	Factor competitivo Killer	Temperatura de trabajo 12-30°C	Rendimiento alcohólico Elevado	Resistencia al etanol %vol 16	Necesidad de nitrógeno Baja	Perfil aromático Neutro
--	--	---	-------------------------------------	--	--	---	---------------------------------------	-----------------------------------

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 FISICOQUÍMICAS

EP 839 (rev.1)

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

Envase de 10 kg en envuelta multilaminar de aluminio.

MODO DE 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