

viniferm NS TD

Drojdie Non *Saccharomyces* pentru fermentatii secentiale
 Imbunatatirea aromei si structurii la degustare.

CARACTERISTICI

Viniferm NS TD este o tulpina de *Torulaspota delbrueckii* selectionata pentru aptitudinea sa de a imbunatati caracteristicile senzoriale ale vinurilor:

Miros: imbunatateste complexitatea si spectrul aromatic al vinurilor. Intensifica registrele florale pentru productia de β -fenil etanol (trandafir, flori albe) si caracterul varietal datorita activitatii de B-liaza (grapefruit, merisor).

Gust: confera rotunjime si volum vinurilor datorita bogatei eliberari de manoproteine.

ORIGINE

Torulaspota delbrueckii. Colectia AGROVIN.

Proveniente tulpinii: D.O. Ribera del Duero

Echipe de cercetare: Departamentul de Microbiologie III. Universitatea Complutense din Madrid.

Referinte:

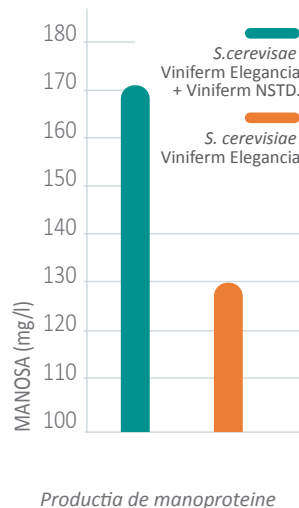
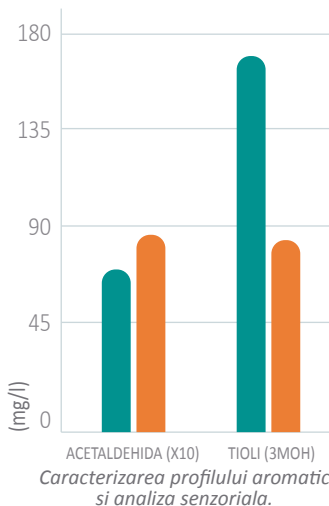
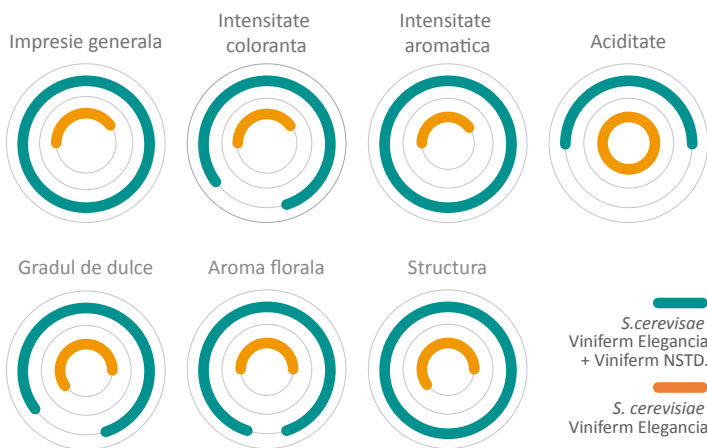
- *Analiza dinamicii proprietatilor fiziologice ale Torulaspota delbrueckii in fermentatia vinului si influenta sa asupra calitatii vinului (Belda et al. 2015 Applied Microbiology and Biotechnology)*
- *Activitati enzimatice ale drojdiilor non Saccharomyces pentru aplicatia lor in oenologie (Belda et al. 2015 AC Enologia)*
- *Abordari directe de metabolism pentru caracterizarea unor tulpini noi de drojdie (Belda et al. 2015 BIO Web of Conferences OIV2015)*

CALITATI ORGANOLEPTICE

Imbunatatirea complexitatii aromatice a vinului. Intensificarea calitatilor varietale. Imbunatateste calitatile varietale. Puternic impact gustativ, accentueaza senzatiile de volum si onctuositate la degustare, scotand in evidente senzatiile de astringenta si prelungind postgustul.

APLICATII

- Vinuri albe si rosii la care este necesara accentuarea caracteristicilor varietale si senzoriale la degustare.
- Fermentatii controlate a soiurilor neutrale la care se doreste imbunatatirea complexitatii aromatice.
- Elaborarea vinurilor rozee florale si cu imbunatatirea senzatiei de volum la degustare.



PROPRIETATI OENOLOGICE

- Potential alcoolic 9,5%vol. Necesita inoculare ulterioara cu tulpina de *Saccharomyces cerevisiae*.
 - Temperatura de lucru 17 °C – 28 °C.
 - Necesar mare de NFA.
 - Fara productie de sulfidric.
 - Productie foarte scazuta de aciditate volatila.
 - Productie foarte scazuta de compusi carbonici (acetaldehida, acetoina).
 - Cinetica fermentativa medie.
 - Rezistenta scazuta la compusi sulfurosi.
 - Efectuarea cu tulpini Non *Saccharomyces* + *Saccharomyces cerevisiae*, permite obtinerea de vinuri cu un grad alcoolic mai mic.
- Viniferm NSTD a fost recompensata cu premiu la Innovación Enomaq 2015.*

DOZA

Vinificatie 20-30 g/hl

MOD DE UTILIZARE

Pentru a obtine cele mai bune rezultate este indispensabila asigurarea unei bune implantari a tulpinii in mediu, de aceea este foarte important:

- Mentinerea unei igiene foarte buna in crama.
- Adaugarea drojdiei cat mai repede
- Respectarea dozei recomandate.
- O foarte buna rehidratare a drojdiei

Rehidratare:

- 1.- Adaugarea drojdiei uscate in de 10 ori greutatea sa in apa cu temperatura de 35 °C – 40 °C (10 litri de apa pentru 1kg de drojdie).
- 2.- Repaus 10 minute.
- 3.- Se omogenizeaza amestecul.
- 4.-Dupa inca 10 minute se incorporeaza in must; diferenta de temperatura dintre must si drojdia rehidratata nu trebuie sa fie mai mare 10°C.

Precautii:

- Drojdia nu trebuie rehidratata mai mult de 30 de minute in absenta zaharului .
- Respectarea timpului, a temperaturii si a modului de utilizare garanteaza o viabilitate máxima a drojdiei hidratate.
- Protocolul de lucru – a se vedea anexa.

PROPRIETATI MICROBIOLOGICE SI FIZICO-CHIMICE
EP 871 (rev.1)

Numar de drojdii (<i>Torulaspora delbrueckii</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]	Absent
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absent
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absent
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²
Umiditate (%)	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPECT FIZIC

Granule de culoare maronie, lipsite de pudra.

AMBALARE

Pachete de 500g, ambalate in vid, din folie multilaminara de aluminiu in cutii de 10kg

PASTRARE

Se pastreaza in ambalajul original, sigilat, vidat, pe o perioada de patru ani in depozite frigorifice, la temperatura de 4–10°C.

Eventualele expuneri la temperatura mai mari de 35 °C si / sau umiditate ii reduce eficienta.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform cu Codexul oenologic international si regulamentul (UE) 2019/934.