

FLORA_{viniferm}

Cepa idónea para incrementar la complejidad aromática en vinos blancos de variedades neutras

Características

Viniferm FLORA es una levadura capaz de formar ésteres en fermentación. Es una cepa recomendada para fermentaciones tradicionales de mostos de variedades neutras.

Aplicación

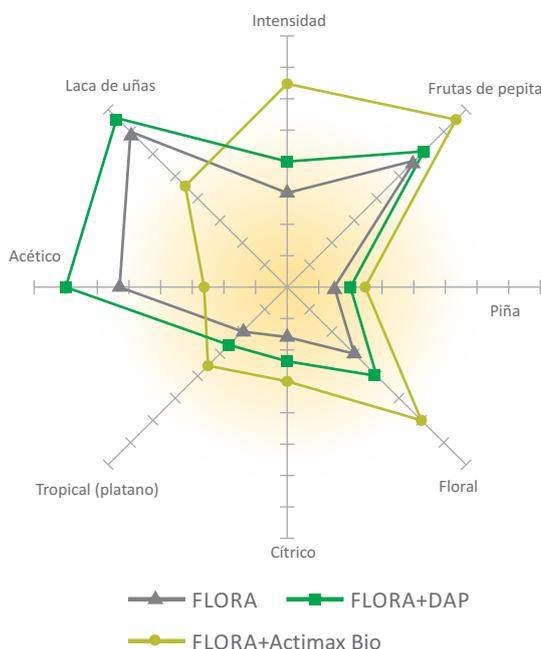
- Elaboración de **vinos blancos procedentes de variedades neutras**.
- Elaboración de vinos dulces.

Cualidades organolépticas

La elevada producción de ésteres incrementa el registro aromático de los vinos. Descriptores de tipo fruta de pepita (pera, manzana...) y tonos florales.

Propiedades enológicas

- **Exigencia nutricional: elevada.** Especialmente recomendable la adicción de nutrientes de tipo orgánico en rehidratación (**Actimax Bio**) que eviten fermentaciones excesivamente lentas.
- Temperatura de trabajo: 18-25°C.
- Formación de acidez volátil: 0,2-0,4 g/l.
- Cepa marcadamente productora de ésteres y alcoholes superiores especialmente cuando se trabaja a temperaturas inferiores a 20°C.
- Cierta carácter floculante: formación de lías compactas al final de la fermentación y menor turbidez del vino terminado. Esta propiedad floculante puede observarse durante la rehidratación de la levadura.



Perfil aromático de **Viniferm FLORA** (Variedad Airén, 12 % vol) tras fermentar un mosto con 160 mg/l de NFA (FLORA), con adición de 30 g/hl de DAP (FLORA+ DAP) y con adición de 30 g/hl de nutriente orgánico **Actimax Bio**. (FLORA+Actimax Bio).

Blanco	Dulce	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	Neutro	18-25 °C	Medio	14	Elevada	Ésteres

Dosis

Vinificación 20-30 g/hl

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.

Aspecto físico

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

Presentación

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

Propiedades microbiológicas y fisicoquímicas

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

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.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.