

viniferm DIANA

Vinos blancos de corte varietal y/o fermentados en barrica

Características

Viniferm DIANA es una levadura de moderada producción de aromas fermentativos, seleccionada para elaborar vinos blancos de variedades de alta calidad. Confiere volumen y estructura, con capacidad para liberar rápidamente polisacáridos cuando se emplea para la crianza sobre lías.

Origen

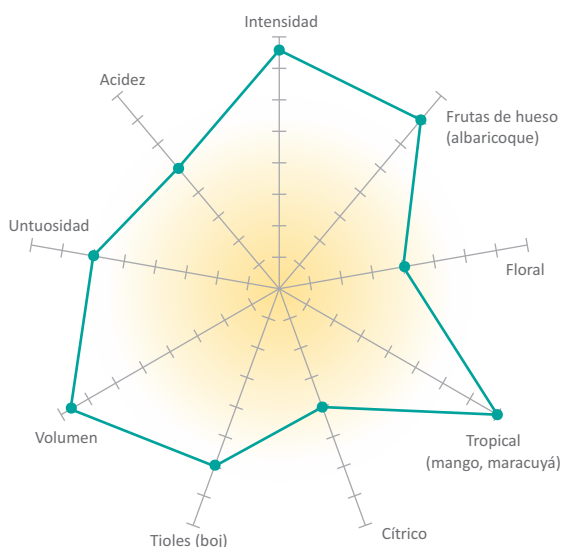
Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*. Seleccionada de viñedos D. O.Rueda. Colección Agrovín.

Aplicación

- Especialmente indicada para la **elaboración de vinos blancos varietales de alta calidad (Verdejo, Sauvignon, Albariño...)**.
- **Vinos blancos fermentados en barrica** y/o con posterior **crianza con lías**.
- Maceración prefermentativa y mostos muy clarificados.
- Elaboración de vinos blancos en condiciones reductoras.
- Liberación de tioles volátiles (actividad β -liasa), compuestos claves en el aroma de vinos rosados presentes en Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrel, aportando notas de cassis.

Cualidades organolépticas

Respeto de los caracteres varietales, ensalzando los aromas a frutas tropicales (mango, maracuyá) y frutas de hueso (albaricoque). Untuosidad y volumen en boca.



Perfil aromático de **Viniferm DIANA** (Variedad Verdejo; 13,5 % vol.; pH 3,52; AT 5,6 g/l; AV 0,28 g/l) con adición de 30g/hl de **Actimax Bio** y 10 g/hl de **Actimax Plus**.

Blanco	Rosado	Blanco barrica	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	++	++++	Killer	14-25 °C	Medio	14	Elevada	Varietal Fermentativo

Propiedades enológicas

- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- Producción de acidez volátil media.
- Exigencias elevadas en nitrógeno asimilable.
- Temperatura de trabajo: 14-25°C.
- Elevada tolerancia al etano: 14%.
- Producción baja de SH₂.

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.