



## Seguridad fermentativa y toma de espuma

### Características

**Viniferm PDM** es una levadura capaz de fermentar a bajas temperaturas y con mostos muy clarificados. Su actividad fermentativa es óptima en situaciones de carencia nutricional o con uvas de elevado grado alcohólico potencial.

### Origen

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*. Cepa prodecente de viñedos de la región de Champagne (Francia). **Cepa Pasteur Prise de Mousse (PDM)**.

### Aplicación

- Adaptada a la fermentación de mostos fuertemente clarificados, pobres en sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento. Fermentaciones a bajas temperaturas.
- Vinos tintos de elevado grado alcohólico y rosados muy clarificados.
- Se emplea con éxito en casos de parada de fermentación con elevado grado alcohólico y bajo contenido en azúcares.
- Excelentes resultados en segunda fermentación, tanto en depósito como en botella. Fase de latencia corta y toma de espuma paulatina, confiriendo caracteres finos y elegantes.

### Cualidades organolépticas

Respeto de la identidad varietal de uvas blancas y tintas.

Blanco	Rosado	Tinto	Espumoso	Paradas de fermentación	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	+++	+++	+++	Killer	12-25 °C	Elevado	16	Baja	Neutro

## Propiedades enológicas

- Cepa vigorosa, breve fase de latencia.
- Alcohol: cepa de elevado rendimiento alcohólico.
- Carácter Killer: presente (K2) ofrece una garantía suplementaria a la prevalencia en el mosto y a la eficacia del inóculo.
- Exigencia nutricional: buena actividad fermentativa en medios carentes de nutrientes. No obstante en estas condiciones se aconseja la corrección nitrogenada del mosto para minimizar el riesgo de subida de acidez volátil.
- Temperatura de trabajo: 12-25°C.

## Dosis

<b>Vinificación</b>	<b>20-30 g/hl</b>
<b>Espumosos</b>	<b>30-40 g/hl</b>
<b>Paradas de fermentación</b>	<b>30-50 g/hl</b>

## 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 <sup>10</sup>
Otras levaduras [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<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 <sup>2</sup>
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.