

viniferm Sensación

Profil fruité avec structure en bouche.

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm SENSACIÓN est une levure sélectionnée pour l'élaboration de vins à caractère aromatique intense et marqué sur des notes de fruits rouges.

APPLICATIONS

- Souche recommandée pour la production de vins rouges jeunes à macérations courtes et sur rosés. Idéal sur variétés de raisin telles que Carignan, Syrah, Merlot, Grenache, ... Vins frais, fruités et complexes ayant de la structure et de la rondeur.
- Production de vins très aromatiques sur blancs comme Gewürztraminer et Muscat, dans lesquels les esters aromatiques de la levure sont complémentaires aux arômes du cépage.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Viniferm SENSACIÓN produit d'importantes quantités d'esters fermentaires de type fruité tel que la **fraise et la cerise** sur vins rouges et rosés, et d'ananas et de banane sur vins blancs. Permet un bon équilibre entre puissance aromatique et structure.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Cinétique de fermentation modérée à hautes températures avec une période de latence courte.
- Exigences nutritionnelles modérées à élevées. L'apport d'activateurs de fermentation est nécessaire, en particulier sur moûts très clarifiés et à des températures de fermentation < 18 °C.
- Tolérance à l'éthanol de l'ordre de 14 % (v/v).
- Faible production d'acidité volatile (en général < 0,3 g/l).
- Souche à faible formation de mousse.

DOSES

Vinification 20-30 g/hl

			Facteur killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
Rouges +++	Rosés +++	Blancs +++	Neutre	15-28°C	Elevé	13-14	Elevé	Esters

MODE D'EMPLOI

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable d'assurer une bonne implantation de la souche dans le milieu, il est donc important de :

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave.
- Ajouter la levure le plus tôt possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

- 1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids en eau à 35°-40°C (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).
- 2.- Attendre 10 minutes.
- 3.- Agiter doucement.
- 4.- Attendre 10 minutes puis incorporer au moût, en s'assurant qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10°C entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail:

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit la viabilité maximum de la levure hydratée.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur foncée, dépourvus de poudre.

PRÉSENTATION

- Paquets de 500 g sous vide dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium, emballés en carton de 10 kg.
- Outres de 10 kg dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

EP 840 (rev.1)

Cellules vivantes (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Autres levures [UFC/g]	< 10 ⁵
Moisissures [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ⁵
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absence
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	< 10 ²
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conformément aux standards qualitatifs, ce produit se conserve dans son emballage fermé sous vide durant une période de quatre ans dans une chambre froide entre 4 et 10°C.

Les expositions éventuelles prolongées à des températures supérieures à 35°C et/ou à l'humidité réduisent son efficacité.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.