

AURA

Sécurité fermentaire et complexité aromatique des vins de variétés neutres.

CARACTÉRISTIQUES

Viniferm AURA est une levure qui produit une quantité importante d'arômes fermentaires, sélectionnée pour l'élaboration de vins blancs de variétés neutres. Sa phase de latence courte et sa capacité d'implantation la rendent intéressante sur tous types de vendanges, aussi bien sur vendanges précoces que sur des vendanges tardives. Souche capable de fermenter dans un large spectre de températures et sur des moûts très clarifiés.

ORIGINE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Collection Agrovin. Souche issue de vignoble de la région de la Mancha (Espagne).

APPLICATIONS

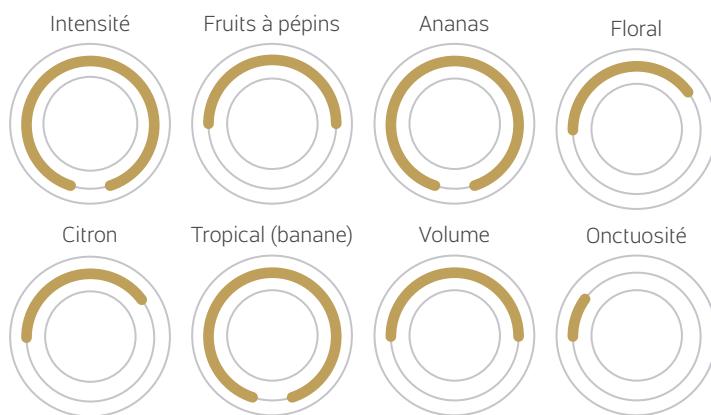
- Spécialement conçue pour l'élaboration de vins blancs de variétés neutres.
- Fermentations contrôlées des moûts très clarifiés.
- Elaboration de vins rosés et vins rouges de type frais et floral.
- Fermentation de grands volumes.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES:

Arômes d'une grande persistance dans le temps, frais et intenses. Intensifie les caractères de fruit tropical (ananas et banane). Equilibre en bouche.

PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

- Phase de latence très courte.
- Vitesse de fermentation rapide et régulière.
- Faible production d'acidité volatile.
- Exigence moyenne en azote assimilable.
- Température de travail : 12-30°C.
- Tolérance élevée à l'éthanol.
- Faible production de H₂S.



Profil aromatique de Viniferm AURA (Variété Ugni blanc; 13,1 % vol.; pH 3,52; AT 5,6 g/l; AV 0,22 g/l) avec ajout de 20g/hl d'un nutriment organique au début de la FA et 15 g/hl d'un nutriment complexes à 2/3 de FA.

	Facteur Killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol %vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
Blanc	Killer	12-30°C	Élevé	16	Moyen	Esters
Rosés						
Rouges						

DOSES

Vinification	20-30 g/hl
--------------	------------

MODE D'EMPLOI

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

- Maintenir une bonne hygiène de la cave.
- Ajouter la levure dès que possible.
- Respecter la dose prescrite.
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

- 1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids dans une 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 veillant à ce 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 maximale 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.
- Autres de 10 kg dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES EP 807 (REV.2)

Cellules vivantes (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Autres levures [UFC/g]	< 10 ⁵
Moisisseurs [UFC/g]	< 10 ³
Bactéries lactiques [UFC/g]	< 10 ⁵
Bactéries acétiques [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonelle</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

Conforme 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 Cœnologique International et au Règlement CE 606/2009.