Viniflora OCTAVE

Información de Producto

Versión: 2 PI GLOB ES 05-05-2021

Descripción

Viniflora OCTAVE es una cepa pura de *Lachancea thermotolerans* (anteriormente *Kluiveromyces thermotolerans*) seleccionada por su capacidad de aumentar la acidez en vinos blancos y rosados y añadir complejidad al sabor con notas de frutas de hueso. Como consecuencia de la liberación de ácido láctico, se puede reducir el contenido final en alcohol de estos vinos. OCTAVE se puede utilizar en varias etapas del proceso como producto pre-fermentativo (en uvas cosechadas, en uvas trituradas, en el mosto). Específicamente recomendado para variedades de uvas para blancos y rosados de regiones de climas cálidos. El producto se suministra como Levadura Seca Activa. Esta levadura especial no está destinada a realizar la fermentación alcohólica, sino a mejorar la complejidad del vino. Para realizar la fermentación alcohólica en el mosto/vino, tendrá que inocular con una cepa de levadura del tipo *Saccharomyces cerevisiae* en una etapa posterior.

Composición del cultivo:
Lachancea thermotolerans.

No Material:	720822	Color:	Marrón claro
Tamaño:	500 g	Tipo:	Sobre de papel aluminio, envasado al vacío
Aspecto Físico:	Polvo		

Almacenamiento

0 - 8 °C / 32 - 46 °F

Vida útil

Si se almacena según las recomendaciones, el producto tiene una vida útil de 24 meses.

Dosis

Se recomienda utilizar un sobre de 500g en 25 hl (660 galones), 20g/hl.

Aplicación

OCTAVE da tres efectos simultaneos a los vinos en los que se utiliza, aumentando su complejidad:

1. Alta complejidad e intensidad de sabor
2. Alto nivel de acido láctico producido a partir de azúcares, que aporta frescura al vino.
3. Menor contenido de etanol

Los mostos de uva inoculados con OCTAVE, producen vinos en los que se incrementa la frescura en el sabor y más complejidad aromática comparando con vinos control fermentados sólo con una cepa de Saccharomyces cerevisiae, siendo preferidos por el consumidor. Las notas de fruta creadas se han descrito como frutas de hueso (melocotón, albaricoque) y pera.
Dependiendo del tipo de vino y del proceso de vinificación , OCTAVE estará presente durante la primera etapa de la fermentación alcohólica , hasta que la concentración de etanol alcance alrededor de 11 % v/v. Después de que la levadura muera , la fermentación alcohólica puede ser completada con especies más tolerantes al alcohol de Saccharomyces spp. Por tanto, la inoculación de OCTAVE debe de ir seguida por una segunda inoculación de levaduras Saccharomyces cerevisiae que logrará una fermentacion alcoholica segura, suave y rápida en los vinos.

La información aquí recogida es, según nuestro leal saber y entender, veraz y exacta y el producto (o productos) que aquí se menciona(n) no viola(n) derechos de propiedad intelectual de terceros. El producto (o productos) puede(n) estar protegido(s) por patentes concedidas o en tramitación, marcas registradas o no registradas o por derechos de propiedad intelectual similares. Todos los derechos reservados.

Instrucciones de uso

1 Rehidratación: Añadir la levadura a agua del grifo sin cloro (el cloro mata a los microorganismos como las levaduras) en una proporción 1:10. La temperatura del agua debe controlarse y mantenerse entre 20 y 25 °C (68-77 °F), ya que este cultivo es más sensible a altas temperaturas que Saccharomyces cerevisiae. Por tanto, la temperatura del agua es un factor crítico para una fermentación exitosa, ya que agua a temperatura mayor de 25 °C (77°F) puede matar una parte importante de la población de levaduras .

Activación: añadir mosto de uva sin azufre a la suspensión de levaduras (sulfuroso / sulfitos matan a los microorganismos como las levaduras) en una proporción de 1:3. Dejar reposar la mezcla aproximadamente 20 minutos.

Aclimatación: cuando se vean pequeñas burbujas en la superficie de la mezcla levadura/mosto, añadir al tanque del mosto y bombear para asegurarse que la levadura esté bien suspendida. Si el mosto tiene temperatura baja (10-15°C / 50-59 °F) ajustar la temperatura de la suspensión de levadura lentamente hasta aproximarla a 20°C /68 °F antes de añadirla al mosto.

Información técnica

Fermentation characteristics

Sabores	Equilibrio ácido	Sensación en la boca	Otros
Potencia los sabores afrutados (tioles, ésteres)	Producción de ácido	Mejora el peso del paladar	Baja producción de SO_2
Fenoles volátiles muy bajos	láctico de azúcares		Facilita la FML
H_2S muy bajo	Acidez volátil muy baja		Hidrólisis tardía
Ideal para vinos tintos	Ácido acético muy bajo		
Efecto "fermento salvaje" fuerte			

Momento de la inoculación
Dependiendo del tiempo disponible para la producción del vino y el efecto deseado , la inoculación se puede realizar siguiendo dos protocolos:

1. Inoculación simultanea junto con la(s) cepa(s) de *Saccharomyces cerevisiaeelegida: esto se recomienda cuando el tiempo disponible para el aplastamiento es limitado y/o necesita mantenerse el tiempo total de fermentación. Recomendamos la rehidratación de las dos levaduras por separado y seguir cuidadosamente las instrucciones de rehidratación de ambas levaduras (especialmente las temperaturas del agua y el uso de agua no clorada). Esto asegurará un leve "efecto salvaje" asociado con un comienzo suave de la fermentación alcohólica.*

*2. Inoculación secuencial. La levadura se debe inocular primero, seguida de la inoculación de la(s) cepa(s) de la levaduraSaccharomyces cerevisiae*elegida. La levadura tiene que ser inoculada primero , y observar una fase de latencia que depende de la temperautra del mosto. Chr Hansen recomienda inocular la levadura Saccharomyces cerevisiae standar después de bajar por lo menos 15-20 puntos en densidad o 5 grados Brix. Esto conduce a la inoculación de la levadura: 24 - 72 horas antes de la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae*cuando la temperatura es medio baja (producción de vinos blancos y rosados)

La información aquí recogida es, según nuestro leal saber y entender, veraz y exacta y el producto (o productos) que aquí se menciona(n) no viola(n) derechos de propiedad intelectual de terceros. El producto (o productos) puede(n) estar protegido(s) por patentes concedidas o en tramitación, marcas registradas o no registradas o por derechos de propiedad intelectual similares. Todos los derechos reservados.

Datos fisiológicos

Parámetro	Valor(es)	Comentarios
Temperatura*		
Límites de tolerancia	10-32°C (50-90°F)	
Óptimo	15-28°C (59-82°F)	
Tolerancia al S02*	30 ppm en estrujado	
Tolerancia al alcohol*	17.0%	
Requerimientos de nitrógeno	Medio	Comprobar YAN antes de inoculación
Rendimiento azúcar a alcohol	17.7 g/ % vol	Estándar
Producción de glicerol	5 - 8 g/l	Estándar

** nótese que estos factores inhibidores son antagónicos entre sí.*
Las tolerancias individuales son válidas sólo si hay otras condiciones favorables.
Compruebe que el nivel de SO_2 producido por la levadura utilizada para fermentación primaria.

Legislación
El producto está destinado a ser utilizado como ingrediente enológico y cumple con el índice actual de la OIV. El producto cumple con los requisitos generales en seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento (CE) 178/2002 y con el Reglamento (UE) 934/2019 de 12 de marzo de 2019 aplicado a los ingredientes del vino. El producto está aprobado para su uso en vinos ecológicos que cumplen con el Reglamento (CE) 834/2007 y el Reglamento NOP de EE. UU. El producto está validado por ECOCERT.

Contenido del producto
Los productos de levadura de vino del mercado contienen emulsionante usado como un coadyuvante en la producción. Las levaduras para vino de Chr. Hansen contienen menos de 1% monoestearato de sorbitán, un ácido graso de origen vegetal. Este emulsionante está ampliamente autorizado en los productos alimenticios de todo el mundo y tiene un historial probado de la seguridad demostrada por su número E (E491). par

Seguridad alimentaria
No existe garantía de seguridad alimentaria implícita para aplicaciones de este producto distintas de las indicadas en la sección de utilización. Si desea utilizar este producto en otra aplicación por favor, contacte con su representante de Chr. Hansen para solicitar ayuda.

Etiquetaje
No requiere etiquetaje. Sin embargo, por favor, consulte la legislación local en caso de duda.

Marcas comerciales
Los nombres de productos, nombres de conceptos, logotipos, marcas y otras marcas comerciales mencionadas en este documento, figuren o no en mayúsculas, en negrita o con el símbolo ® o TM, son propiedad de Chr. Hansen A/S o de una filial de la misma o utilizados bajo licencia. Las marcas registradas que aparecen en este documento pueden no estar registradas en su país, aunque estén marcadas con un ®.

Información adicional
Consulte las últimas noticias en www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes

Servicio técnico
Personal de los Laboratorios de Aplicación y Desarrollo de Productos de Chr Hansen están a su disposición si necesita mas información.

La información aquí recogida es, según nuestro leal saber y entender, veraz y exacta y el producto (o productos) que aquí se menciona(n) no viola(n) derechos de propiedad intelectual de terceros. El producto (o productos) puede(n) estar protegido(s) por patentes concedidas o en tramitación, marcas registradas o no registradas o por derechos de propiedad intelectual similares. Todos los derechos reservados.

Información GMO
De acuerdo con la legislación de la Unión Europea mencionada a continuación, podemos informar que:

Viniflora OCTAVE no es un alimento GM (modificado genéticamente) *.
No contiene o consiste en OGM y no se produce a partir de OGM de acuerdo con el Reglamento 1829/2003 * sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
Como tal, el etiquetado GM no es requerido para Viniflora OCTAVE o el alimento que se utiliza para producir **. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

** Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.*
*** Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y el etiquetado de organismos modificados genéticamente y la trazabilidad de alimentos y piensos producidos a partir de organismos modificados genéticamente y por la que se modifica la Directiva 2001/18/CE.*

Por favor, tenga en cuenta que la información que se presenta aquí no implica que el producto pueda ser utilizado o esté certificado externamente para ser utilizado en alimentos o piensos etiquetados como "orgánicos o ecológicos" o "libres de OGM". Los requisitos para hacer estas declaraciones varían según el país, contáctenos para obtener más información.

Información sobre Alergenos

Lista de alérgenos comunes de acuerdo con el Acto de 2004 sobre Protección a los Consumidores de la Autoridad sobre Alimentos y Etiquetado de Estados Unidos (FALCPA) y con el Reglamento 1169/2011/EC de la Unión Europea	Presente como ingrediente en el producto
Cereales que contengan gluten* y productos derivados	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara* y productos derivados	No
Lista de alérgenos de acuerdo con el Reglamento 1169/2011/EC de la UE, exclusivamente	
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (añadidos) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2	No

** Por favor, consulte el Reglamento de la UE 1169/2011 Anexo II para una definición legal de los alérgenos comunes. Vea la legislación de la Unión Europea en: www.eur-lex.europa.eu.*

La información aquí recogida es, según nuestro leal saber y entender, veraz y exacta y el producto (o productos) que aquí se menciona(n) no viola(n) derechos de propiedad intelectual de terceros. El producto (o productos) puede(n) estar protegido(s) por patentes concedidas o en tramitación, marcas registradas o no registradas o por derechos de propiedad intelectual similares. Todos los derechos reservados.