

Viniflora® MERIT

Información de Producto

Versión: 10 PI GLOB ES 17-07-2024

Descripción

Viniflora® MERIT es una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* con origen en un shiraz que fue seleccionada por su robusta capacidad para lograr una fermentación alcohólica rápida y fiable gracias a su alta tolerancia al alcohol. Además, MERIT produce una elaboración extremadamente baja de sulfitos y tiene un alto efecto estimulante sobre los cultivos malolácticos de la gama Viniflora® (por ejemplo, CH11).

Este producto se suministra como Levadura Seca Activa. Este producto puede ser utilizado en otras aplicaciones además del vino, es decir en productos lácteos y otras bebidas.

Composición del cultivo:

Saccharomyces cerevisiae.

No Material: 673398
Tamaño: 500 g
Aspecto Físico: Polvo

Color: Blanco a ligeramente marrón
Tipo: Sobre de papel aluminio, envasado al vacío

Almacenamiento

0 - 8 °C / 32 - 46 °F

Vida útil

La levadura seca almacenada según las recomendaciones tendrá una vida útil de 24 meses.

Dosis

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

Viniflora® MERIT

Información de Producto

Versión: 10 PI GLOB ES 17-07-2024

Aplicación

Esta levadura tiene una tolerancia al alcohol hasta 17 vol % y se recomienda para vinos tintos de regiones templadas y/o para fermentaciones secundarias en bases de vinos espumosos. Tiene una conversión aproximada de azúcar a etanol de 17.7 g / vol %, dependiendo de las uvas utilizadas y las condiciones de fermentación. Las levaduras facilitan la fermentación maloláctica a través de una rápida autólisis de las células de la levadura y una muy baja producción de SO₂ durante la fermentación alcohólica. Además, tiene una muy baja producción de acidez volátil, y producción de glicerol de 5-8 g/l. La levadura produce un vino complejo, con cuerpo y afrutado con taninos redondos que enfatizan los aromas especiados y frutales de la variedad del vino.

Recomendado para variedades de vino tinto:

- Merlot
- Grenache
- Cabernet Sauvignon
- Tempranillo
- Syrah/Shiraz
- Zinfandel
- Carignan
- Petite Shiraz
- Pinotage

Recomendado para variedades de vino blanco:

- Chardonnay
- Riesling
- Pinot Gris
- Sauvignon Blanc
- Pinot Blanc

Otras aplicaciones: Queso, kéfir, sidra y otras bebidas.

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 de 1:10. La temperatura del agua tiene que ser controlada y mantenerse entre 30 y 38 ° C (86-100 ° F), este control de la temperatura es un factor crítico para desarrollar una fermentación con éxito.

2. Activación: Añada mosto sin azufre a la suspensión de levaduras (los sulfuros/sulfitos puede matar a los microorganismos como las levaduras) en una proporción 1:3.

Deje la mezcla reposar durante aprox. 20 minutos.

3. Aclimatación: Cuando se observen pequeñas burbujas sobre la superficie de la mezcla levadura/mosto, añádala al tanque con el mosto y utilice una bomba para asegurarse de que la levadura está bien suspendida. Si el mosto tiene una temperatura baja (10-15°C/50-59°F) ajuste la temperatura de la suspensión de levadura lentamente hasta aprox. 20°C/68°F antes de ser añadida al mosto.

Información técnica

Viniflora® MERIT

Información de Producto

Versión: 10 PI GLOB ES 17-07-2024

Datos fisiológicos

Parámetro	Valor(es)	Comentarios
Temperatura*		
<i>Límites de tolerancia</i>	10-32 °C (50-90 °F)	
<i>Óptimo</i>	15-30 °C (59-86 °F)	
Tolerancia al SO₂* 	90 ppm en estrujado	(mg/l)
Tolerancia al alcohol*	17.0%	
Requerimientos de nitrógeno	Medio	Comprobar YAN antes de inoculación
Rendimiento azúcar a alcohol	17.7 g/ % vol	
Producción de glicerol	5 - 8 g/l	Estándar

Información dietética

Kosher:

Kosher Pareve exclu. Pascua

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 más información.

Viniflora® MERIT

Información de Producto

Versión: 10 PI GLOB ES 17-07-2024

Información GMO

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

Viniflora® MERIT 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® MERIT o el alimento que se utiliza para producir **. Además, el producto no contiene ninguna materia prima con la etiqueta GM.

* Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

** Reglamento (CE) n° 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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.