

Viniferm NS Chance, de gist die helpt bij het reguleren van de pH in wijn en zorgt voor een grotere complexiteit

Press Release

Het is een niet-Saccharomyce-gist uit het Viniferm-assortiment met een groot verzuringsvermogen.

Het perfecte alternatief voor most met een hoge pH-waarde geproduceerd door klimaatverandering die het alcoholgehalte verlaagt en zorgt voor een natuurlijke zuurgraad.



Viniferm NS Chance is het resultaat van meer dan 10 jaar onderzoek bij de afdeling Microbiologie van de Complutense Universiteit van Madrid.

Madrid, 3 juli 2023. Grupo Agrovin, een toonaangevend bedrijf in de ontwikkeling van oenologische producten, biotechnologie en geavanceerde technologie voor de wijnsector, heeft onlangs een niet-Saccharomyces-gist ontwikkeld binnen het Viniferm-assortiment genaamd Viniferm NS Chance, dat helpt reguleert de pH en zuurgraad van most die te lijden heeft onder de gevolgen van de klimaatcrisis, en zorgt bovendien voor een grotere complexiteit van wijn.

Viniferm NS Chance is een gist uit het klimaatbiotechnologisch assortiment van de familie Viniferm, behorend tot de soort *Lancea thermotolerans*. Het heeft een hoog natuurlijk verzuringsvermogen dankzij de hoge productie van melkzuur dat bovendien completere wijnen oplevert, met minder alcoholgehalte, meer langlevend en zalvend, door glycerol te produceren en vluchtige zuurgraadwaarden te beperken, dankzij de snelheid van de uitvoering ervan. De ontwikkeling ervan speelt in op de behoefte om een oplossing te bieden voor most met een hoge pH-waarde.

Dankzij Viniferm NS Chance heeft de wijnmaker de mogelijkheid om de zuurgraad te verhogen en de pH van de most op een biologische manier te verlagen, waardoor op zijn beurt wijnen met een lager alcoholgehalte worden verkregen, iets waar steeds meer vraag naar is onder wijnconsumenten in verschillende markten over de hele wereld. Bovendien worden dankzij deze gist microbiologisch

stabielere wijnen verkregen, dankzij de hoge prevalentie in de most en dus natuurlijker en met een lagere behoefte aan totale zwavel.

De selectie van deze gist is het resultaat van een belangrijk onderzoeksproject van meer dan 10 jaar, waarin Grupo Agrovín heeft samengewerkt met de Afdeling Microbiologie III van de Complutense Universiteit van Madrid in het kader van het LOWphWINE-project, en waarvan resultaat is zeer bevredigend geweest vanwege de voordelen die het biedt voor wijnen tegen klimaatverandering.

Daarnaast beperkt Viniferm NS Chance de noodzaak om additieven toe te voegen als alternatief voor de toepassing van organische zuren. Het natuurlijke metabolisme zorgt voor een biologische verzuring, vrijgesteld van vermelding in de etikettering, volgens de huidige Europese regelgeving.

Toegewijd aan de oenologie van de toekomst:

Grupo Agrovín zet zich 100% in voor de oenologie van de toekomst en voor de beste manier om de effecten die de klimaatcrisis veroorzaakt in druiven te bestrijden, en daarom investeren ze al hun inspanningen op het gebied van biotechnologie waar ze leiders zijn, dankzij het Viniferm-assortiment met twee referentieproducten. Enerzijds Viniferm NSTD, een *Torulaspora delbrueckii*-gist die is geselecteerd vanwege zijn geschiktheid voor de sensorische verbetering van wijnen, en Viniferm Direct, *Saccharomyces cerevisiae*-gist met directe inenting om het rassenprofiel te verbeteren, beide van grote doeltreffendheid waartoe Viniferm NS Chance nu is toegevoegd om het assortiment compleet te maken.

De ontwikkeling van deze en andere producten toont Grupo Agrovín's sterke toewijding aan innovatie in de oenologiesector om oplossingen te bieden die de kwaliteit van wijnen verbeteren vanuit een verantwoord oogpunt met wijnmakerijen en het milieu. 'Bij Grupo Agrovín zijn we ons bewust van de noodzaak voor wijnhuizen om steeds verantwoordelijker en respectvoller om te gaan met het milieu zonder de kwaliteit van de wijnen aan te tasten. Onze missie is en is altijd geweest om hen optimale en effectieve antwoorden te geven, die hen helpen in hun processen en bijdragen aan het verkrijgen van de gewenste wijn met de beste oplossingen op het gebied van oenologische innovatie', zegt Ricardo Jurado, technisch directeur van R + D + i van Grupo Agrovín.