

VIALATTE FERM R82

Σακχαρομύκητας για τη παραγωγή πολύπλοκων και φρουτώδων ερυθρών οίνων από σταφύλια καλής ωριμότητας

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **VIALATTE FERM R82** είναι ένας σακχαρομύκητας *Saccharomyces cerevisiae*, επιλεγμένος από τη Sofralab για την ικανότητά του να παράγει πολύπλοκους ερυθρούς οίνους, με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, από σταφύλια καλής ωριμότητας.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Ζυμωτικά χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Παράγοντας Killer: ευαίσθητος.
- Ιδανική θερμοκρασία ζύμωσης: 18 με 30°C.
- Ταχύτητα ζύμωσης: αργή.
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16 %vol.
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: μέτρια.
- Ανάγκες σε άζωτο: μέτριες.
- Παραγωγή H₂S: πολύ χαμηλή.
- Παραγωγή SO₂: μέτρια.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο **VIALATTE FERM R82** επιτρέπει την παραγωγή έντονων οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα, χάρη στο σχηματισμό εστέρων και στην ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων. Για να εκφραστεί στο μέγιστο βαθμό το δυναμικό του **VIALATTE FERM R82**, θα πρέπει τα σταφύλια να βρίσκονται στο βέλτιστο βαθμό ωριμότητας. Ο **VIALATTE FERM R82**, έχει επίσης την ιδιότητα να ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο εμφάνισης αναγωγικών οσμών στις ευαίσθητες ποικιλίες.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή συμπυκνωμένων ερυθρών οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα, από σταφύλια καλής ωριμότητας.
- Παραγωγή οίνων μέτριας μέχρι μεγάλης διάρκειας παλαιώσης.
- Οινοποίηση διεθνών ερυθρών ποικιλιών και ιδιαίτερα ευοξειδωτών ποικιλιών, όπως Syrah, Cargnan κτλ.



ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία: Δ/Υ

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε τους ξηρούς σακχαρομύκητες σε δεκαπλάσιο βάρος ισόποσου μίγματος νερού και γλεύκους, θερμοκρασίας μεταξύ 35 και 40°C. Παράδειγμα: 500g ζύμες σε μίγμα που αποτελείται από 2,5L νερό και 2,5L γλεύκους, σε θερμοκρασία 37°C.

Αφήστε σε ηρεμία για 20 -30 λεπτά και στη συνέχεια ομογενοποιήστε το εμβόλιο με ελαφριά ανάδευση. Εάν η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προς εμβολιασμό γλεύκους δεν ξεπερνά τους 10°C, ενσωματώστε το εμβόλιο κατευθείαν στη δεξαμενή. Σε αντίθετη περίπτωση διπλασιάστε τον όγκο του εμβολίου με προσθήκη γλεύκους, περιμένετε 10 λεπτά, ομογενοποιήστε με ελαφριά ανάδευση και ενσωματώστε το στο γλεύκος.

ΠΡΟΣΟΧΗ :

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση.

Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας

ΣΥΣΤΑΣΗ

Ενεργός αποξηραμένος σακχαρομύκητας, γαλακτοματοποιητής E491.

Δεν περιέχει Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία: 500 g

Κιβώτιο των 20 x 500 g.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρείται σε δροσερό μέρος, σε θερμοκρασία μεταξύ 2 και 8°C. Μπορεί να παραμείνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 3 μήνες (< 25 °C).

Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας να χρησιμοποιηθεί άμεσα.

Να χρησιμοποιηθεί κατά προτίμηση πριν από την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.